



## Pintia 2017

La légendaire Bodega Vega Sicilia appartient à la famille Alvarez depuis 1982. Elle a contribué à la renommée actuelle de la culture viticole espagnole. Dans le cadre d'une expansion, la bodega a fait l'acquisition d'excellents crus dans la région DO du Toro, à San Roman de Hornija, où se trouve aussi la Bodega Pintia. Le vin entièrement vinifié avec du tinta del toro a été élevé en barriques de chêne français et américain pendant 13 mois. Le caractère incroyablement fruité du Pintia résulte de la macération à froid des raisins pendant 12 heures (à 5 °C). Au nez, ce vin développe des arômes de cerise, de gelée de mûre, de peau de prune, de vanille et de fumée. En bouche, il envoûte avec une ampleur considérable, une sucrosité fruitée et une finale interminable.

Producteur	Bodegas y Viñedos Pintia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Toro DO
Appellation	DO
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Tinta de Toro
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5406817
Accord mets et vins	Gibier, Agneau, Bœuf
Avis	Guía Peñin 95/100



### Vinification

Après la vinification, le jeune vin mûrit 12 mois en barriques de chêne français à 70% et de chêne américain à 30% avant d'être mis en bouteille.

