



## Pintia 2017

La leggendaria Bodega Vega Sicilia appartiene dal 1982 alla famiglia Alvarez, che ha contribuito a far raggiungere alla leggendaria cantina spagnola il suo attuale splendore. A seguito di un'espansione, la bodega ha acquisito eccellenti vigneti nella regione DO del Toro, a San Roman de Hornija, dove è situata anche la Bodega Pintia. Il vino, vinificato con il 100 percento di Tinta de Toro, ha trascorso 13 mesi in barrique di rovere francese e americano. Il Pintia ottiene il suo pronunciato aroma fruttato da una macerazione a freddo di 12 ore a 5 gradi. Nel calice questo vino sprigiona aromi di ciliegie, gelatina di more, bucce di prugna, vaniglia e fumo. Al palato seduce con un'enorme pienezza e una dolcezza fruttata, unite a un finale lunghissimo.

Produttore Bodegas y Viñedos Pintia

Categoria Vino rosso
Paese Spagna
Regione Toro DO
Classificazione DO

Annata 2017
Dimensioni della 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 15.0 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2039
Vitigni Tinta de Toro
Informazioni sulle Contiene solfiti

allergie

Numero articolo 5406817

Adatto a Selvaggina, Agnello, Manzo

Valutazioni Guía Peñin 95/100

## Vinificazione

Dopo la vinificazione, il vino giovane matura per 12 mesi in barrique di rovere francese per il 70 percento e di rovere americano per il 30 percento prima di essere imbottigliato.



