



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 per cento 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 bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Tinta de Toro
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
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 per cento e di rovere americano per il 30 per cento prima di essere imbottigliato.

