



2014 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Une figure de proue du Toro

Description:

Qui eut cru qu'un jour la petite région de Toro, à l'ouest de la Ribera del Duero, aurait autant de succès avec ses vins rouges puissants, chaleureux et pleins de tempérament? L'un des plus impressionnants est le Pintia, qui provient du domaine légendaire Vega Sicilia. Depuis qu'elle l'a repris en 1982, la famille Álvarez a très largement contribué à sa réussite.

Note de dégustation:

Grenat pourpre intense. Nez séduisant de mûres et de prunes sucrées, avec également des cerises au chocolat et des pralinés aux noisettes. Palais puissant à la texture veloutée, l'extrait est gras et les tanins ronds, à nouveau beaucoup de fruits noirs ainsi que des notes de baies des bois, un parfum de rose et de la prune cannelle font également peu à peu leur apparition, c'est une alliance parfaite entre le caractère typique du Toro et la rondeur du Tempranillo, saveurs de chocolat aux noix et de pain d'épices dans la finale veloutée.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Toro
Producteur:	Pintia
Notation(s):	Score 19.5/20
Elaboration:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0624414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine: Espagne
Notation(s): Score 19.5/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.