



2015 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Le Toro signé Vega Sicilia

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. Le nouveau millésime de ce vin de classe mondiale est présenté dans une élégante caisse en bois.

Note de dégustation:

Pourpre aux reflets violets. De fines notes toastées de chocolat aux noix et une discrète touche de genièvre soutiennent le spectaculaire bouquet à la fois profond et ouvert, dominé par des fruits noirs et bleus aux innombrables facettes, cerises Amarena, gelée de mûre et liqueur de prune. L'attaque juteuse et étonnamment douce dévoile le fruité incomparable de Toro, avec une profusion de cerises noires et de baies des bois, où se joignent maintenant de délicates nuances de pain d'épices et de pralinés. C'est un vin à l'équilibre parfait, qui persiste de longues minutes en bouche.

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 - Vega Sicilia
Notation(s):	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Decanter 93/100, Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 96/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0624415

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): James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Decanter 93/100, Guía Peñín 94/100, Guía Proensa 96/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.