



2016 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 de caractère, puissants et chaleureux? Située un peu en aval, la région offre des vins avec une teneur en sucre et en alcool plus élevée que dans la Ribera. L'un des Toros les plus impressionnants est le Pintia, du légendaire domaine Vega Sicilia.

Note de dégustation:

Violet impénétrable aux reflets grenat. Mûres, cerises noires et gelée de prunes sucrées dans le nez impressionnant, avec des nuances de praliné aux cerises et de noisettes grillées sur un soupçon de réglisse. Palais percutant et velouté avec un extrait doux, des tannins croquants et une acidité parfaitement intégrée. Des notes florales et de subtils arômes toastés viennent accompagner les fruits noirs aux nuances infinies. La typicité du Toro se marie de manière incomparable à la chaude plénitude du Tempranillo jusque dans la finale toute en finesse.

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):	Parker 95/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	0624416

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): Parker 95/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.