



## 2017 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:

Pourpre profond aux reflets violets. Cerises noires, sureau et mûres dans le nez concentré et intense, sur des notes de chocolat amer aux noix, de poudre de cacao et de grains de moka torréfiés. Attaque veloutée aux tannins calcaires délicats et au fruit opulent, avec maintenant également des arômes de fruits bleus, une touche de malt grillé et un soupçon d'olives noires. La minéralité caractéristique du Toro se développe dans le milieu de bouche ample. Les nuances toastées de barrique sont bien dosées et se fondent parfaitement dans les arômes fruités exubérants. A la fois riche et élégant, avec beaucoup de substance jusque dans la finale puissante et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Toro
<b>Producteur:</b>	Pintia - Vega Sicilia
<b>Notation(s):</b>	Parker 94+/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	Tempranillo
<b>Référence:</b>	0624417

## 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 94+/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 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.