



2018 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? Située un peu en aval, la région offre des vins plus fruités et plus concentrés que ceux que nous connaissons de la Ribera. L'un des Toros les plus impressionnants est le Pintia, du légendaire domaine Vega Sicilia.

Note de dégustation:

Pourpre dense et impénétrable avec des reflets violets. Nez aux notes harmonieuses de cerises noires, de cassis et de mûres. Des fèves de moka torréfiées, du chocolat crémant aux noix et de discrètes notes florales confèrent à ce vin profondeur et volume. Le fruit est bien présent dans la bouche fondante aux arômes de baies bleues, sur des touches de réglisse fraîche et d'olives. La belle douceur, alliée à des tannins calcaires et légèrement granuleux apportent de l'ampleur et du volume à la texture serrée. La minéralité caractéristique du Toro et le toasté bien dosé de la barrique s'intègrent parfaitement aux arômes de fruits.

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 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0624418

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 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100
Cépage(s): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2040
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.