



2019 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:

Rouge pourpre profond, reflets violets. Nez harmonieux de cerises noires et rouges, de myrtilles et de mûres. Des touches de grains de moka torréfiés, de chocolat crémant aux noix et de discrètes notes florales lui confèrent profondeur et volume. La bouche très fondante est marquée par le fruit. Une jolie douceur d'extrait et de délicats tannins calcaires apportent de l'ampleur et de la profondeur à la texture ciselée. On retrouve maintenant également des baies noires sauvages, un peu de réglisse et une pointe de pétales violettes. La minéralité caractéristique du toro et le toasting bien dosé de la barrique s'intègrent parfaitement à la finesse des arômes fruités.

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 94/100, Score 19/20, Guía Peñín 94/100, James Suckling 95/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

100% Tempranillo

Référence:

0624419

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, Guía Peñín 94/100, James Suckling 95/100
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.