



2013 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Le Toro culte

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?

Note de dégustation:

Pourpre profond, noir au centre. Prunes et sureau dans le nez concentré, sur des nuances de chocolat aux noix, de café, de mûres et de cerises noires. Les petits fruits noirs et bleus marquent l'attaque veloutée, aux tannins soyeux et à la texture onctueuse, le milieu de bouche révèle la minéralité typique d'un Toro et des arômes rappelant les olives noires et le tabac doux, progressivement viennent s'y greffer des notes de myrtilles et de compote de prunes, c'est un vin opulent et complexe, très étoffé jusque dans la finale puissante.

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

Notation(s): Guía Proensa 96/100, Score 19/20

Elaboration: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Tempranillo

Emballage: Carton de 6

Référence: 0624413075C6100

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): Guía Proensa 96/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 100% Tempranillo
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.