



2019 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

La Vega Sicilia del Toro

Descrizione del vino:

Chi avrebbe mai pensato che la piccola regione di Toro, a ovest della Ribera del Duero, avrebbe un giorno fatto un tale exploit - con vini rossi pieni di potenza, calore e temperamento. La regione di Toro si trova leggermente a valle e produce quindi una quantità di frutti e concentrazione maggiore di quella che conosciamo dai vini della Ribera del Duero. Uno dei più impressionanti Toro è il Pintia delle leggendarie Bodegas Vega Sicilia.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Naso armonioso di ciliegie nere e rosse, mirtili e more. Sentori di chicchi di moka tostati, cioccolato Crémant alle nocciole e discrete note floreali gli conferiscono profondità e volume. Il palato è molto morbido e segnato dalla frutta. La dolcezza dell'estratto e i delicati tannini gessosi aggiungono ampiezza e profondità alla struttura cesellata. Sono presenti anche bacche nere selvatiche, un tocco di liquirizia e una nota di petali di violetta. La caratteristica mineralità del toro e la tostatura ben dosata della botte si integrano perfettamente con la finezza degli aromi fruttati.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Toro
Produttore:	Pintia - Vega Sicilia
Valutazioni:	Parker 94/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0624419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine: Spagna
Valutazioni: Parker 94/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.