



Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Le Toro signé Vega Sicilia

Beschreibung:

Qui aurait pensé que le petit domaine de Toro, situé à l'ouest de Ribera del Duero, ferait un jour autant fureur avec ses vins rouges pleins de vigueur, de chaleur et de tempérament. L'un des plus impressionnantes est le Pintia, ce qui n'est pas très surprenant, puisqu'il provient du domaine légendaire Vega Sicilia. Depuis qu'elle l'a repris en 1982, la famille Alvarez a très largement contribué à sa réussite.

Degustationsnotiz:

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.

Accompagnement idéalement:

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

Servierempfehlung:

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

Produzent: Bodegas y Viñedos Pintia

Elevage: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 100% Tempranillo

Artikelnummer: 0624420

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia

Herkunft:

Espagne

Notation:

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score
19/20

Cépage(s):

100% Tempranillo

A boire:

jusqu'en 2040

Weinbau:

Traditionnelle

Elevage:

11 Mois en Barrique

Vol. alcool:

15.5%

Servier:

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.