



www.temposvegasicilia.com



Espagne



Vega Sicilia - Pintia Pintia 2020

HISTOIRE :

La bodega Pintia en appellation Toro a rejoint le groupe Vega Sicilia en 1997. Le soin extrême apporté aux vignes comme aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins sont leur signature.

Pintia se trouve sur les rives du fleuve Douro, en appellation Toro. Les hivers extrêmement froids et les étés chauds influencent ces sols complexes, caractérisés par un grand nombre de galets. Bien choisir son jour de récolte est primordial, afin de ne pas perdre la fraîcheur des arômes ou l'acidité du vin.

Une macération à froid est réalisée pendant 5 jours, avant les fermentations qui se déroulent en fûts de chêne.

APPELLATION : Toro
CÉPAGE : 100% Tinta de Toro
TERROIR : Galets et argile, 700 m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15,5 %
AGE DES VIGNES : 35 ans
RENDEMENT : 21Hl/ha

ELEVAGE :

11 mois en barriques et amphores puis 30 mois en bouteille.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Ce vin peut être bu dès maintenant, ou conservé pendant 15 ans.



NOTE PRESSE :

James Suckling : 95 /100
Robert Parker : 94/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Voici un vin jeune avec une grande palette aromatique, dévoilant des notes de mûres et de ronces, ainsi qu'un boisé élégant et crémeux. En bouche, l'impression est tout aussi immédiate : le vin est rond et charnu, avec les fruits noirs perçus au nez, accompagnés de notes de cacao, fenouil, réglisse et fruits secs grillés. Les tanins présentent une certaine fermeté, comme on peut l'attendre de sa jeunesse. Après un moment dans le verre, ces tanins s'assouplissent, laissant une trace lumineuse de fraîcheur.”

Sarah Jane Evans, Master of Wine

ACCORDS :

Côte de bœuf grillée, Gibier en sauce
Fromages affinés

