

VINO TINTO PINTIA 16 DE 750 M



Alc.Vol : 14.50%

Variedades: Tinta de Toro: 100%.

Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Toro



Historia

El carácter independiente de la familia Vega Sicilia. Pintia nace con un espíritu joven, intenso y rompedor. Orgullosa de su origen, ha sabido reinterpretar la cultura Vega Sicilia de una manera atrevida, valiente e innovadora. Liderando el surgimiento de una nueva generación de vinos de Toro.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Doble selección de la uva fermentación en tinajas de roble y maduro mas de 12 meses sobre roble blanco americano 25% y frances 80% en roble nuevo en su mayoría tambien
Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza

negra,Zarzamora,Arandano,Ciruela,Cereza,Frambuesa,Dátil,Albaricoque,Lila,Violeta,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Mantequilla,Humo,Chocolate,Café,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez suave,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bonito, Lubina, Pavo, Res, Jabalí, Carne Madurada,
Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Nuez Moscada, Pimiento Rojo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO