

Pintia 2019

Pintia - Vega Sicilia - 150 cl. (Magnum)

Pintia is een site waar aan archeologie gedaan wordt. Pintia is de jongste telg van de Vega Sicilia dynastie. 2001 was de eerste jaargang en van A tot Z wordt alles opgevolgd door dezelfde equipe van Vega Sicilia in Ribera del Duero.



Vinificatie

Aan de basis ligt Tinta de Toro van een leeftijd tussen 35 en 55 jaar. Na selectieve oogst en alcoholische gisting krijgt de wijn zijn malolactische gisting op het vat. Rijping van 13 maanden: 70% Franse eik en 30% Amerikaanse.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2025
Op zijn top: 2028-2033
Te drinken tot: 2037



Serveren

Eerste 6 jaar na botteling best decanteren en schenken in een groot glas op 18°C.



Proefanalyse

Jong van kleur, heel geconcentreerd, kleine meniscus en inktzwart. Geuren sterven uit het glas: rijpe rode bes, leder, koffie en een zekere jeugdigheid. De aanzet is direct en open met sappig rijp fruit, wat wijst op edele tannine in de structuur. Bij de tweede slok krijg je meer het strakke en harde van de Torowijnen, die als bijnaam 'de zwarte wijnen van Spanje' krijgen. Tempranillo geeft zich hier van zijn meer moderne kant met een gesofisticeerde ruwe bolster, en die na decanteren pas zijn ware grootsheid, karakter en finesse toont. Mooie balans, langlevendig en groot!



Wijnstijl:

Continentaal, stevig en gastronomisch



Assemblage

Tinta de Toro (100%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Toro



Wijndomein:

Pintia - Vega Sicilia

Beschrijving domein

Het Toro-project van de familie Alvarez (Vega Sicilia). Zoals steeds in al hun projecten zien we ook hier een volledige toewijding aan de expressie van Tempranillo in deze regio.