

Pintia 2008

Pintia - Vega Sicilia - 75 cl.

Le vin porte le nom d'un village pré-romain, Pintia, le long du Douro espagnol. Pintia est le dernier-né de la dynastie Vega Sicilia : 2001 fut son premier millésime. La vinification est guidée du début à la fin par l'équipe de Vega Sicilia.



Vinification

Issu d'une sélection sévère de vieilles vignes Tinta de Toro (âgées de 35 à 55 ans). Le vin fait sa fermentation malolactique en fûts. Elevage de 13 mois en fûts français (70%) et américains (30%)



Potentiel de stockage

10 ans



Servir

18°C, dans un grand verre. Passer en carafe les 6 premières années après la mise en bouteille.



Analyse des essais

Robe noir encre, aux reflets de jeunesse. Nez exubérant de groseilles rouges mûres, cuir, café et une certaine jeunesse. Bouche à l'attaque franche, vin ouvert aux notes de fruits juteux bien mûrs, ce qui témoigne d'une structure tannique noble. A la deuxième gorgée, il révèle plus l'austérité classique des vins Toro, qui leur a valu le nom de "vins noirs d'Espagne". Un Tempranillo moderne qui annonce un caractère sévère, mais qui, à l'aération, dévoile grandeur, finesse et un très bel équilibre. Vin d'un grand potentiel.



Assemblée

Tinta de Toro (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Toro



Domaine viticole:

Pintia - Vega Sicilia

Description domaine

L'implantation à Toro de la famille Alvarez (Vega Sicilia). Comme pour tous leurs sites, tout est mis en oeuvre pour que le Tempranillo puisse exprimer son terroir.