



Set Pintia Limited Edition

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia, 2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Le Toro culte

Description:

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 impressionnants 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.

Note de dégustation:

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.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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
Région:	Toro
Producteur:	Pintia - Vega Sicilia
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Cépage(s):	100% Tempranillo
Référence:	06244--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Set Pintia Limited Edition

Toro DO

Bodegas y Viñedos Pintia, Gr. Vega Sicilia

2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Tempranillo
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Service:	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 décanner.