La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Pintia 2019

Pintia - Vega Sicilia - 300 cl. (Doble Magnum)



Le vin porte le nom d'un village pré-romain, Pintia, le long du Duero. Pintia est le dernier-né de la dynastie Vega Sicilia : 2001 fut le 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 garde
A boire à partir de : 2025
Meilleur moment : 2028-2033
A boire jusqu'à : 2037

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

Commentaires de dégustation
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, après un passage en carafe, dévoilera grandeur, finesse et un très bel équilibre. Vin d'un grand potentiel.

Style de vin:
Continental, puissant et gastronomique

Assemblage
Tinta de Toro (100%)

Région:
Castilla y León

Appellation:
D.O. Toro

Domaine viticole:
Pintia - Vega Sicilia

Description du 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.