



PINTIA 2013

FICHA DE CATA

DESCRIPCIÓN

Pintia se encuentra a orillas del río Duero, dentro de la D.O. de Toro. Las condiciones climáticas de extremado frío en invierno e intenso calor en verano influyen en sus suelos complejos, cuya principal característica es la gran cantidad de cantos rodados.

En nuestro afán por alcanzar la elegancia propia de Vega Sicilia, es fundamental encontrar el momento óptimo de vendimia para no perder ni la frescura de los aromas ni la acidez del vino.

Para pulir su crianza, la maloláctica se realiza en 70% barrica de roble francés, 25% roble americano y 5% en roble húngaro, para descansar finalmente en botella hasta alcanzar un estado perfecto para su consumo.

Pintia 2013 es un vino de gran intensidad de color y con una profunda capa. La nariz es franca y expresiva con aromas intensos a fruta y bosque bien fusionados con una madera sutil. Añada con estructura y personalidad muy presentes, especialmente fresca, con nervio, elegante y con gran recorrido.

DATOS

Grado alcohólico	14,5 %
Varietalidad	Tinta de Toro
Edad media del viñedo	35 años
Superficie del viñedo	96 ha
Marco de plantación	1.000 plantas/ha
Altitud	700 m
Rendimiento	3.500 kg /ha
Vendimia	Manual en cajas de 12 kg

CICLO DE VIÑA 2013

El invierno fue lluvioso y suave en cuanto a temperaturas registradas. La primavera comienza con un ligero retraso en la fecha de brotación que junto con la helada del 27 de abril (-4°C) la viña presentó daños desiguales según parcelas. El mes de mayo continúa con temperaturas más bajas de lo normal retrasando la floración hasta en 15 días.

Durante junio y julio seguimos con retraso vegetativo y caen algunas tormentas que dañan alguna parcela en la zona de Villaester. El envero sigue con 12 días de retraso con respecto al 2012. Los meses de agosto y septiembre son calurosos y secos, lo que permitieron conseguir un buen equilibrio de la uva. La vendimia tuvo lugar entre el 26/09 y el 15/10 con lluvias esporádicas que no presentaron mayor problema.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones (12-14°C) a 60% de humedad relativa, sin oscilaciones de temperatura.

Se aconseja consumir a 16°C.

PRODUCCIÓN

149.449 botellas Bordolessas, 5.558 Magnum, 400 Doble Magnum y 35 Imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril de 2015.

