



PINTIA

2012

DESCRIPCIÓN

Pintia se encuentra a orillas del río Duero, a unos cien kilómetros de la finca original de Vega Sicilia, y pertenece a la Denominación de Origen Toro, caracterizada por marcados y calurosos veranos. Contamos con suelos complejos a la vez que pobres, cuya principal característica es la gran cantidad de cantos rodados.

En esta región se producen vinos con marcada personalidad y estructura. En nuestro afán por alcanzar la elegancia, es esencial encontrar el momento óptimo de vendimia para no perder ni la frescura de los aromas ni la acidez del vino.

Durante la crianza buscamos pulir esa personalidad haciendo 90% de maloláctica en barrica, utilizando tanto roble francés (75 %) como roble americano (25%) siempre nuevo, para descansar; posteriormente, en botella hasta alcanzar un estado perfecto para su consumo.

Pintia es un vino de gran intensidad de color y con una profunda capa.

La nariz es franca, expresiva con aromas intensos a fruta bien fusionada con una madera sutil, y un lado salvaje y mineral.

Son vinos con una estructura muy presente, y a la vez son vinos voluptuosos y amables. En definitiva, son vinos que te invitan a disfrutar; vinos gastronómicos.

DATOS

Grado alcohólico	15 %
Variedad	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 LA VIÑA 2012

Bajas precipitaciones en el periodo invernal (muy inferiores a la media) y ausencia de fuertes heladas. Desborre con 15 días de retraso pero brotación muy rápida. Primavera con temperaturas altas que hace que se recupere parte del retraso y con floración sin tormentas ni vientos, provocando un buen cuajado. Envero a mediados de agosto, con temperaturas muy altas y sin precipitaciones que siguieron adelantando el ciclo. Vendimia cálida.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Estos vinos están en un momento óptimo para ser disfrutados pero, aun así, poseen un potencial de guarda de 10 años si se conservan en óptimas condiciones: temperaturas estables de 12-14°C, humedad relativa del 60%, sin oscilaciones térmicas y protegido de la luz directa.

Se aconseja consumirlos a 16 °C.

PRODUCCIÓN

159.759 botellas bordelesas, 4.500 mágnam, 400 doble mágnam y 30 imperiales.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril de 2014.

