

PINTIA

DESCRIPCIÓN

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

Es fundamental por todo esto, encontrar el momento óptimo de vendimia para no perder ni la frescura de los aromas, ni la acidez del vino.

La vendimia se desarrolló del 13 de septiembre al 7 de octubre (una de las vendimias más largas de nuestra historia) debido a las bajas temperaturas y lluvias de septiembre y de cómo había ido el ciclo de la viña. Estas condiciones de la añada 2016 permitieron empujar un poco más la extracción durante la fase de fermentación.

En crianza, el porcentaje de barrica nueva fue del 80 %, subiendo en un 5 % el roble americano hasta el 25 %, para aportar mayor densidad al vino. Se utiliza un 75 % de roble francés para esta fase de crianza.

Pintia 2016 tiene un balance muy elegante, fresco y sedoso, pero a la vez preciso.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **100 % Tinta de Toro**

Edad media del viñedo - **32 años**

Viñedos - **San Román de Hornija y Pedrosa del Rey**

Marco de plantación - **1.000 plantas/ha**

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **4.000-4.500 kg/ha – 28-31,5 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 13 de septiembre al 7 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2016

El ciclo vegetativo ha estado marcado por una pluviometría de 278,75 mm (por debajo de la media), por la ausencia de fuertes heladas en la fase de parada vegetativa y por las altas temperaturas estivales tanto diurnas como nocturnas, especialmente desde mediados de agosto. Esto ha provocado que no se desarrolle la maduración de forma homogénea y al comienzo de la vendimia había más adelanto de la maduración alcohólica (contenido en azúcares), que la maduración fenólica (verdor de la pepita y del hollejo). Sin embargo, una importante bajada de temperaturas a mitad de septiembre, favoreció una maduración más paulatina. Las lluvias durante la vendimia hicieron que ésta se alargara en el tiempo (comenzó el 13 de septiembre y finalizó el 7 de octubre).

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C.

PRODUCCIÓN

230.032 botellas Bordelesas, 6.517 Magnum, 450 Doble Magnum, 40 Imperial y 4 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2018

2016



PINTIA