

# PINTIA

## 2017

### 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 6 al 17 de septiembre. Fue una vendimia muy rápida y sin parones para intentar preservar al máximo la frescura del vino. Durante la fermentación, la extracción fue más suave que otros años, con pocos remontados trabajando así la elegancia.

En la crianza, redujimos el porcentaje de barrica nueva en un 5 % de roble americano, dando mayor peso a los tuestes más ligeros. También, redujimos la maloláctica en barrica en un 10 %. El objetivo, hacer un Pintia lo más elegante posible, teniendo en cuenta las características de esta añada cálida.

**Pintia 2017 tiene un balance más jugoso, goloso, alcanzando armonía y sedosidad.**

### DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Varietal - **Tinta de Toro**

Edad media de viñedo - **33 años**

Superficie de Viñedo - 108 ha (**San Román de Hornija y Pedrosa del Rey**)

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.000 kg/ha - 21 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 6 al 17 de septiembre**

### CICLO DE VIÑA 2017

Después de un invierno frío, tuvimos una primavera cálida, 1,7 °C / 35 °F por encima de la media registrada para esta estación, que provocó un adelanto de 15 días en la brotación.

Las heladas fuertes a finales del mes de abril apenas dejaron daños en los viñedos de Pintia a pesar de acelerar la brotación.

El verano comenzó con un mes de junio extremadamente cálido que continuó en julio y agosto provocando adelantar la vendimia en 10 días con respecto a los últimos 10 años.

### 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 / 64 °F.

### PRODUCCIÓN

204.240 botellas Bodelesas, 6.720 Magnum, 512 Doble Magnum, 42 Imperiales y 5 Salmanazar.

### FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2019

