

Bodegas Pintia

Bodegas Pintia Pintia 2018 est un vin rouge audacieux et élégant de l'appellation Toro D.O., mettant en valeur les caractéristiques uniques du cépage Tinta de Toro avec une richesse fruitée, une texture soyeuse et un équilibre remarquable.

PINTIA



Pintia 2021

Toro, Espagne

Région et Vignobles

Pintia provient de la région du **Toro D.O.**, située le long des rives du **Douro** en Espagne. Cette zone est caractérisée par un **climat extrême**, avec des hivers froids et des étés brûlants, influençant profondément les vignes et la production.

Les vignes, plantées à une **altitude de 700 mètres**, s'épanouissent sur des sols complexes et riches en **cailloux**, offrant un excellent drainage et réfléchissant la chaleur, ce qui favorise la maturation. Les vignobles, couvrant **108 hectares**, comprennent des vignes âgées en moyenne de **34 ans** avec une densité de **1 000 pieds par hectare**. Les **rendements faibles** (3 500 kg/ha) garantissent des saveurs concentrées.

Vinification

Le **millésime 2018** a connu des précipitations supérieures à la normale, particulièrement au printemps, réduisant le stress hydrique. Une légère gelée en mai et des conditions fraîches et humides en juillet ont retardé la récolte, mais la période de maturation régulière en septembre a permis de produire des raisins parfaitement sains.

Les raisins ont été **récoltés à la main** entre le 20 septembre et le 7 octobre, dans de petites caisses de 12 kg. La fermentation a eu lieu dans une **nouvelle installation** permettant une extraction encore plus précise. L'élevage a été réalisé dans des **fûts de chêne américain et français**, avec une augmentation des fûts neufs (5 %) et une réduction du niveau de chauffe pour préserver la pureté du fruit.

Le vin a été mis en bouteille en **juin 2019**, avec une production incluant des formats variés, allant des demi-bouteilles aux grands formats Salmanazar.

Alcool :15,00 %

Composition: 100% Tempranillo

PINTIA

Pintia 2021

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond et intense.
- **Nez** : Arômes éclatants et frais de **fruits rouges et noirs mûrs**, accompagnés de notes d'**épices**, de **graphite** et de touches subtiles de chêne.
- **Bouche** : Soyeuse et équilibrée, avec des tanins fins et des saveurs de **mûres**, **prunes** et **cerises noires**. La finale est longue et douce, avec une légère tension intrigante.
- **Potentiel de garde** : Prêt à boire maintenant, mais peut vieillir avec élégance jusqu'à **15 ans** dans des conditions idéales (12–14°C, 60 % d'humidité).

Le saviez-vous ?

Pintia 2018 est décrit comme l'expression la plus « verticale » et axée sur les fruits de Pintia à ce jour, illustrant un équilibre entre la fraîcheur apportée par les pluies du millésime et la tradition de puissance des vins de Toro.

Idées d'accords mets et vins

- **Côte de bœuf grillée au beurre de romarin** : La structure tannique et les fruits noirs du vin complètent la richesse de la viande.
- **Porc rôti avec sauce aux prunes** : Le caractère fruité du vin sublime la douceur de la sauce.
- **Fromage Manchego affiné** : Les saveurs audacieuses et la texture soyeuse du vin s'harmonisent parfaitement avec les notes noisettées et salées du Manchego vieilli.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les saveurs terreuses se marient avec les nuances minérales et épicées du vin.

96 James Suckling

James Suckling (JS) : 96 Points (2018)

Brooding but fresh nose, with tarry blackberries and fresh blue fruit. Iron, wet stones, violets and a hint of mocha, too. Full-bodied, mineral and broad on the palate with a stony feel, though not heavy at all. A really elegant, nuanced and extremely poised Pintia that you can enjoy now and for the next decade. A really eclectic Pintia showing more elegance and calculation.

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2018)

The 2018 Pintia comes from a cooler and wetter vintage when the grapes were picked between September 20th and October 7th, and it fermented in their new fermentation room where they feel they can be more precise. The wine still has 15% alcohol, with a pH of 3.82 and 4.6 grams of acidity. It had a shorter élevage this year and matured for 10 months in French and 18% American oak barrels, 81% of them new. The nose is very expressive, with bright cherry fruit, and the wine is fresher than the norm in the region, with integrated alcohol and oak, reflecting a very cool year, floral and perfumed. The palate is medium-bodied and reveals very fine and elegant tannins. This has to be one of the finest vintages of Pintia.Rating: 95+