

PINTIA 2020



PINTIA

Pintia combina la tradición y el carácter del territorio de Toro con la modernidad y la elegancia propias de la casa. Bajo un clima de pocas precipitaciones y fuertes contrastes térmicos, los viñedos de tinta de Toro enraízan en suelos pobres, pedregosos y arenosos. Ante el potencial de este terreno, escoger el momento idóneo de vendimia permite alcanzar el equilibrio y la finura en los vinos.

La fecha de vendimia fue aún más trascendente en este año 2020, un año de poderío y concentración. Redujimos las extracciones durante las fermentaciones y en crianza incorporamos ánforas y disminuimos el impacto de los tuestes, preservando frescura.

Pintia 2020 es opulento, jugoso, con carácter, pero amable y refinado. Es un vino que te abraza y no te suelta.

CICLO DE LA VIÑA

Añada caracterizada por una pluviometría superior a la media. Las lluvias, generosas y bien repartidas, permitieron la disponibilidad de agua en las vides a lo largo de todo el ciclo.

En una primavera de temperaturas suaves, la brotación y la floración se completaron plenamente sin contratiempos y el cuajado fue homogéneo y óptimo, sin corrimientos en los racimos.

El verano continuó con precipitaciones puntuales y con contrastes térmicos diarios que favorecieron la maduración.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, y cuenta con un potencial de guarda de más de 15 años si se conserva en óptimas condiciones de temperatura: 12 - 14 °C, o entre 54 - 57 °F y humedad (60 %).

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.



POR 100 ML 417 KJ / 100 KCAL

GRADO ALCOHÓLICO - 15,5 %

VARIEDADES - Tinta de Toro

CRIANZA - 11 meses en barricas y ánforas y 30 meses de crianza en botella

EDAD MEDIA DEL VIÑEDO - 35 años

SUPERFICIE DEL VIÑEDO - 110 hectáreas en San Román de Hornija, Pedrosa del Rey, Toro y Morales de Toro

MARCO DE PLANTACIÓN - 1.000 plantas por hectárea

ALTITUD - 700 m

RENDIMIENTO - 3.000 kg/ha - 21 hl/ha

VENDIMIA - Manual, en cajas de 12 kg, del 9 al 23 de septiembre

PRODUCCIÓN - 14.304 Medias Botellas, 209.009 Bordelesas, 6.645 Mágnum, 500 Doble Mágnum, 40 Imperial y 5 Salamanazar

FECHA DE EMBOTELLADO - Abril de 2022
