

PINTIA (PAR/BY VEGA SICILIA)

Pintia Toro 2015

561,00\$

* Prix de détail suggéré



| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Code produit | 14643269 |
| Prix licencié | 488.72\$ |
| Conditionnement | 1x3000ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Signature |
| Statut | Non disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Espagne |
| Désignation réglementée | Denominación de origen (DO) |
| Région | Castille Léon |
| Appellation | Toro |
| Cépage(s) | Tinta de Toro 100 % |
| Pourcentage d'alcool | 15% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Fermeture | Liège |
| Type de vieillissement | fût à 70 % français et 30 % américain |
| Durée de vieillissement | 12 mois |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Après le rachat de Vega Sicilia, en 1982, La famille Alvarez n'est pas restée les bras croisés: dès 1992, ce fut la création d'Alión ; puis, un an plus tard, d'Oremus, en Hongrie. Leur quatrième projet, Pintia, allait les emmener un peu moins loin : précisément, à Toro, la DO voisine de celle de la Ribera del Duero.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce sont des vins d'une grande intensité en robe et en profondeur, ton rouge bigarreau avec des touches cardinalices. Le bouquet est large, très propre, expressif et élégant, grande intensité fruitée protégée par un bois subtil et de grande qualité. Il offre en bouche, une grande structure, une bonne présence tannique et un passage en bouche très agréable, frais et persistant. Mémoires florales en arrière-goût.

NOTES SUR LE PRODUIT

Comme dans tous les vins de TEMPOS Vega Sicilia, la vendange est manuellement réalisée dans des caisses de 12 kg et les raisins, une fois mis à la cave, passent par une chambre froide pendant 12h afin de préserver leur intensité fruitée.



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal