

PINTIA

2015

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. Para adaptarse a esta añada cálida, la crianza se realiza en barricas de 80 % roble francés y 20 % roble americano. Destacar que se disminuyó el roble nuevo a un 80 % para aportar frescura al vino.

Pintia 2015 posee un aroma a frutas y especias muy interesante. Añada con mucha concentración, pero también con mucha tensión y persistencia en boca. Es un vino preciso y con recorrido.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Varietalidad - **Tinta de Toro**

Edad media del viñedo - **32 años**

Superficie del viñedo - **San Román de Hornija y Pedrosa del Rey**

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.700 kg/ha – 25 HI/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg**

CICLO DE VIÑA 2015

El final de la campaña anterior se cerró con temperaturas más cálidas de lo habitual. Las primeras heladas tuvieron lugar a mediados de noviembre, aunque estas no fueron importantes hasta finales de diciembre. Fue un invierno frío con temperaturas muy bajas, destacando los -40C a principios de enero. La primavera fue muy lluviosa, registrándose en ella la mitad de todas las precipitaciones anuales. El desborre se produjo a finales de marzo.

El verano fue algo más cálido de lo habitual, aunque gracias al agua acumulada en primavera la planta consiguió extraer todo el potencial del suelo y madurar la uva con un extra de aromas y sabores varietales. La floración tuvo lugar durante la primera semana de junio. Durante el mes de agosto, el calor y la inexistencia de las lluvias fueron los protagonistas.

Septiembre fue un mes seco, lo que provocó una buena sanidad y un fin de maduración muy equilibrado de la uva. Los viñedos lograron llegar a un final muy aromático y armónico que se vendimian entre el 10 y el 21 de septiembre.

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

203.857 botellas Bordelesas, 6.496 Magnum, 474 Doble Magnum, 45 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo 2017



PINTIA
