

PINTIA

2018

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 desde el 20 de septiembre al 7 de octubre. Añada más lluviosa que, ya desde la cata de las pieles de la uva, pintaba muy bien. Taninos polimerizados, muy frutados; añada sin duda para disfrutar durante la vendimia. Lo que vimos en la uva quedó reflejado en el vino. Durante la fermentación, se estrenó la nave de elaboración, pudiendo hacer un trabajo aún más preciso durante la extracción.

Fue un año de mucho equilibrio, de vinos con más tensión, donde le dimos un impacto mayor de barrica nueva (5%) pero continuando con esa evolución de la reducción de los tuestes en Toro.

Pintia 2018 probablemente es el Pintia más vertical, más frutal, pero a la vez con mucha trama. Vino con una textura muy sedosa que hace que se disfrute ya, pero con un recorrido increíble.

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Varietal - **Tinta de Toro**

Edad media del viñedo - **34 años**

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

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha – 24,5 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 20 de septiembre al 7 de octubre**

CICLO DE VIÑA 2018

La pluviometría de la añada 2018, sobre todo durante la primavera, ha superado la de otras campañas, que fueron mucho más secas y por lo tanto ocasionaron estrés hídrico en los viñedos.

En mayo se registró una leve helada tardía y el mes de julio fue atípico (lluvioso, con temperaturas más suaves de las esperadas).

El final de maduración ha estado acompañado de buen tiempo, incluso calor, con un estado sanitario inmejorable. Debido las condiciones climatológicas, la vendimia comenzó algo tardía.

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

14.144 medias botellas, 251.512 botellas Bordesales, 6.543 Magnum, 512 Doble Magnum, 40 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Junio 2019



PINTIA
