

PINTIA

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.

En nuestro afán por alcanzar la elegancia propia de Vega Sicilia, es fundamental encontrar el momento óptimo de vendimia para no perder ni la frescura de los aromas ni la acidez del vino.

Maloláctica 60% en barrica de roble francés (80%) y roble americano (20%), para pulir su crianza y descansar finalmente en botella hasta alcanzar un estado perfecto para su consumo.

Pintia 2014 tiene una nariz franca y expresiva con aromas intensos, golosos y de fruta bien integrada con las especias de la madera. Añada voluptuosa, amplia y generosa. Un vino con mucha textura.

DATOS

Grado alcohólico - **14,5 %**

Variedad - **Tinta de Toro**

Edad media del viñedo - **35 años**

Superficie del viñedo - **96 ha**

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

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha**

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

CICLO DE VIÑA 2014

Acaba el año 2013 con un otoño lluvioso, y un comienzo de invierno frío con heladas generalizadas a finales de noviembre y durante el mes de diciembre, mientras realizábamos la poda de invierno.

El año 2014 comienza con la misma tendencia de frío y muchas lluvias que se acumulan en profundidad, rellenoando la capacidad de almacenamiento de casi todos los tipos de suelos de manera generosa.

La primavera empieza con temperaturas suaves y moderadas, sin heladas de primavera destacables y con lluvias esporádicas durante la primera parte. Entre el 20 y 25 de mayo hay una bajada de temperaturas con lluvias que frenan la velocidad del ciclo.

El verano se presenta muy cálido y seco con una ligera lluvia el día 4 de julio donde recogimos entre 4-8 L./m2 en algunas zonas y otra tormenta, sin daños, el día 19 de julio que dejó precipitaciones entre 9-14 L./m2 en algunas parcelas.

Durante el mes de agosto, las buenas reservas hídricas acumuladas en invierno y las altas temperaturas, permiten continuar con el desarrollo del ciclo y la maduración de la planta con unos primeros indicadores de maduración excelentes que continúan en los primeros días del mes de septiembre. Unas ligeras lluvias ayudan a rematar el fin de la maduración de manera satisfactoria empezando la vendimia en las parcelas más adelantadas el día 9 de septiembre y finalizando algunas zonas, después de algunos episodios de lluvias, el día 30 de septiembre con unos parámetros de maduración muy buenos.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente pero tiene un potencial de guarda de 10 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60% de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 16°C.

PRODUCCIÓN

177.477 botellas Bodelesas, 5.515 Magnum, 422 Doble Magnum y 35 Imperial.

FECHA DE EMBOTELLADO

Mayo de 2016

2014



PINTIA

