

DRINKS.

Vega Sicilia Pintia 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40783920
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Toro
Embouteilleur	Finca Vega Sicilia, 47359 Valbuena de Duero, Valladolid, España
Marque	Tempos Vega Sicilia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: un bouquet très varié: fumé, épicé, fruité, terreux, avec des parfums de mûres et de réglisse. Bouche: puissante, dense et juteuse, avec des tanins doux et mûrs. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tinta de Toro
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	veau et bœuf, agneau, viandes rouges, gibier

Description

Toro est une petite mais très connue région viticole de la région Castille-Léon, située sur la rive nord du fleuve Douro. Le paysage présente des sols calcaires, meubles et perméables à l'eau. Le climat est continental avec une légère influence atlantique. Les étés sont extrêmement chauds et secs, les hivers très froids et également secs, avec des précipitations de 350 à 500 mm par an, et environ 3000 heures d'ensoleillement. La viticulture est pratiquée dans cette région depuis l'époque pré-médiévale. On dit même que Christophe Colomb a emporté des vins de Toro lors de son voyage en Amérique. La Bodegas Vega Sicilia est connue internationalement pour ses vins de haute qualité et appartient à la famille Álvarez depuis 1982. Le Pintia est élaboré à partir du cépage Tinta de Toro, dont la moitié environ pousse sur des vignes à racine unique. Les raisins sont fermentés de manière traditionnelle et vieillissent en fûts de chêne pendant 12 mois. Le vin rouge est un vin de garde, qui accompagne à merveille le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau.