

Pintia 2019 - 75cl



Precio:

69,58 €

Resumen:

La cosecha 2019, resultado de un año poderoso, se caracteriza por una cuidadosa reducción del impacto de los tuestes de la barrica, buscando mayor frescura. El resultado es un Pintia enérgico, amplio, corpulento y sedoso, un toro domado y excepcional.

Características:

Añada: 2019

Países: España

Zona de producción: D.O. Toro

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Tinta de Toro

Temp. mínima (°C): 16

Temp. máxima (°C): 18

Graduación: 15

Alérgenos: Contiene sulfitos

Guía Parker: 94

Guía Peñín: 94

Suckling: 95

Descripción completa:

Tiene un color cereza oscuro y una nariz especiada con notas de cacao y fruta madura negra. En boca, es sabroso con un elegante amargor final. Se sirve a 16 °C y puede consumirse hasta 2034. Marida bien con platos de carne de buey a la parrilla, lechazo y guisos tradicionales.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10