PINTIA

Lungo il corso del Duero, nella regione di Toro nasce Pintia, l'ultimo progetto della famiglia Álvarez che amplia gli orizzonti del loro percorso vitivinicolo con una nuova interpretazione territoriale autentica.



Pintia

Tempranillo

Questo vino è prodotto con viti di un'età media di 35 anni impiantate in due vigneti, *Garabitas* e *Los Hoyos*, che si estendono per una superficie complessiva di 96 ettari. Situati a circa 700 metri di altitudine, i vigneti si trovano sulle terrazze lungo il corso del Duero.
Il terreno è caratterizzato da suoli eterogenei, con presenza di sabbia e ciottoli.
La vendemmia è manuale. Per preservare l'intensità del frutto, le uve vengono conservate per 12 ore in celle frigorifere, prima di essere sottoposte a una doppia selezione dei grappoli. Nella vinificazione, la macerazione a freddo dura 5 giorni, seguita della fermentazione alcolica in tini di rovere, e dello svolgimento completo della fermentazione malolattica.
Il vino affina per 12 mesi in fusti di rovere, di cui il 70% francese e il 30% americano.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Spagna Castilla y Leòn Toro

Denominazione d'origine DO Toro

Vitigno Tempranillo

Affinamento 12 mesi in legno