



## PINTIA

*La Bodega Pintia, proprietà della famiglia Álvarez, si trova nella regione Toro ritenuta una delle aree storiche vitivinicole spagnole. La proprietà composta da due blocchi di vigneti, il Garabitas e il Los Hoyos, si estende per una superficie vitata pari a 96 ettari, impiantati a Tempranillo e caratterizzati da viti con un'età media di 35 anni. I terreni sono posizionati ad un'altitudine di 700 mslm e sono caratterizzati dalla presenza eterogenea di sabbia e ciotoli, posti a differenti profondità, fondamentali per un perfetto drenaggio. I vigneti sono ubicati su terrazze che costeggiano il corso del Duero, che con la sua presenza mitiga le calde estati permettendo una buona escursione termica notturna ed al contempo preserva l'intensità varietale del frutto. Le uve, una volta vendemmiate in piccole ceste da 12 kg di capienza, vengono refrigerate per 12 ore prima di essere lavorate. La prima annata del Pintia è stata il 2001. Gli standard lavorativi che caratterizzano la produzione della Bodega Pintia rappresentano appieno la grande ricerca di qualità che caratterizza tutte le cantine di proprietà della famiglia Álvarez.*

## Pintia

**Varietà** Tempranillo.

**Vigneti** La proprietà Pintia è formata da due blocchi di vigneti, il Garabitas e il Los Hoyos, e si estende per una superficie vitata pari a 96 ettari, impiantati a Tempranillo. Le viti hanno un'età media di 35 anni. I terreni, posizionati ad un'altitudine di 700 mslm, sono caratterizzati dalla presenza eterogenea di sabbia e ciotoli, posti a differenti profondità, fondamentali per un perfetto drenaggio. I vigneti sono ubicati su terrazze che costeggiano il corso del Duero, che con la sua presenza mitiga le calde estati permettendo una buona escursione termica notturna ed al contempo preserva l'intensità varietale del frutto.

**Vinificazione** L'uva, vendemmata a mano, una volta giunta in cantina viene lasciata in cella frigorifera per 12 ore così da conservare l'intensità del frutto; segue, sempre in cantina, la doppia cernita dei grappoli, dopodiché avviene una macerazione a freddo per 5 giorni prima della fermentazione in tini di rovere. La fermentazione malolattica si svolge sempre in legno così come l'affinamento per 12 mesi: in fusti di rovere francese (70%) ed americano (30%).

**Caratteristiche** PINTIA è caratterizzato da un colore intenso e profondo che va dal rosso ciliegia alle sfumature violacee. Al naso è ampio, elegante, fruttato e floreale. In bocca è persistente, fresco.

