



Tinta de Toro vs Tinta Fina

La conocemos como Tempranillo y es la variedad estrella de los tintos españoles, la que recibe mejores puntuaciones de la crítica y elogios en todas partes. Con el nombre de Tinta de Toro y Tinta Fina en Ribera del Duero, saborearás dos de sus grandes vinos en esta experiencia.

¿Sabías que...?

1

El Tempranillo es la uva tinta más plantada en España y la cuarta en el ranking mundial. Solo en nuestro país ocupa unas 210.000 hectáreas. Se caracteriza por tener una brotación temprana (de ahí su nombre) con lo cual le afectan bastante las heladas tardías en primavera.

2

Es la variedad que se encuentra a lo largo del río Duero, desde la D.O.C. Douro en Portugal y en toda la geografía española: Toro, Ribera del Duero, Arribes del Duero, Cigales... Es tan popular por la calidad de sus vinos que no te extrañe encontrarla con otros nombres ¡más de 10 diferentes! Algunos son Cencibel, Ull de Llebre, Tinta del País, Tinta Roriz...

3

En Toro, hay un clima continental extremo de gran contraste térmico. Pocas lluvias, suelos muy sedimentarios y una altitud inferior a 750m. Todo esto da vinos más alcohólicos, con más color y taninos marcados. En Ribera del Duero, la Tinta Fina vive en unas cotas más altas, entre 750-850 m. y con más lluvias. Sus vinos se expresan más equilibrados, pero con menos color, potencia y taninos.

¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Estás delante de dos vinos muy top. El T1 fue uno de los vinos del mes destacado por la prestigiosa revista americana Wine & Spirits Magazine con 95 puntos. Y Pintia tiene nada más ni nada menos que 95 puntos Parker. Los dos están en un momento de consumo delicioso y solo pueden hacer que mejorar en los próximos 10 años. ¿Aguantarás tanta tentación?

Si decides tomarlos ahora, mejor decántalos un par de horas antes de servir. Y te recomendamos también que uses copas grandes, las de tipo Cabernet, para que puedas apreciar todo su perfil aromático a la perfección.

Apuntes gastronómicos



T1: Los vinos de Ribera del Duero están marcados por la crianza y destacan por los aromas dulces que le aporta el roble. Para maridarlo, prueba unos canelones de setas con una salsa suave bien aromatizada que juegue con las especias que encontrarás también en el vino.



Pintia: Este es un vino más potente y sabroso, cualidades para acompañar un menú de igual intensidad. Atrévete con la carne de caza mayor y prepara un estofado de jabalí. La carne se macera anteriormente con vino tinto y así podrás encontrar la armonía también con el vino.



Pintia 2010

BODEGAS Y VIÑEDOS PINTIA
D.O. TORO
VARIETADES: TINTA DE TORO
CONSUMO: HASTA 2035
15% VOL.



potente

TEMPOS VEGA-SICILIA

@TVEGASICILIA

T1 2009

ALTOS DE TERRAL
D.O. RIBERA DEL DUERO
VARIETADES: TINTA FINA
CONSUMO: HASTA 2025
13,5% VOL.



maduro

ALTOS DEL TERRAL

@ALTOSDEL TERRAL



Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



Pol Turull

"Pintia es todo un referente en la D.O. y la demostración que los vinos de Toro pueden ser sutiles y elegantes. Expresión de fruta negra madura sin excesos, con la justa potencia, arropada por las notas cremosas que le dan la crianza perfectamente integrada. Memorable."

"Procedente de viñedos de más de 80 años este vino es todo suavidad. Fruta roja madura y agradables notas de especias dulces. Una fresca y viva acidez ayuda a potenciar aún más todos estos sabores y le augura un buen envejecimiento."

Prueba a encontrar estos aromas:



cerezas

moras

flores
azules

vainilla

Prueba a encontrar estos aromas:



grosellas

frambuesa

canela

clavo

nuez
moscada

La nota técnica

Es un 100% Tempranillo de Tinta de Toro procedente de viñedos de entre 30-50 años de edad. Al margen de la selección realizada en la viña, se realiza una doble selección en bodega para elegir las uvas óptimas. Fermentan y envejecen en barricas de roble 70% francés y 30% americano durante 14 meses, con el resto de la crianza en botella hasta su venta.

La historia de la bodega

En los años '90, Vega Sicilia se planteaba una nueva bodega. El Duero, punto de encuentro de sus dos bodegas ya existentes (Vega Sicilia y Alión), les dio la ubicación: Toro. Región productora de vinos desde hace siglos, muy conocida ahora, pero no por aquel entonces... La familia Álvarez aceptó el reto, conocedora del gran potencial de la zona y desarrolló la filosofía que ha marcado el carácter y el éxito de los vinos de Toro: la expresión más elegante posible de la fruta de la uva.

La voz del productor

Pablo Álvarez: "Pintia es el espíritu de la creatividad. La tierra de la que proviene le imprime gran carácter y mucha rotundidad, arropados ambos por una gran elegancia."

La nota técnica

Elaborado a partir de Tinta Fina de sólo dos hectáreas de viñedo muy viejo (más de 80 años) del pueblo de La Horra. Fermentado en tinas de roble francés y envejecido durante 14 meses en barricas previamente sometidas a un proceso de secado de 60 meses.

La historia de la bodega

Isabel Palomar llegó a la Ribera del Duero en 1999 después de estudiar Enología en Burdeos. En un pequeño rincón burgalés llamado La Horra encontró unas tierras de viña vieja de las que inmediatamente se enamoró. Era fácil querer aquel terruño en el que las uvas nacen con una calidad exquisita. Dos hectáreas de viñas con 80 años de antigüedad y con una orientación y altitud inmejorables para hacer realidad su sueño de elaborar vinos finos.

La voz del productor

Isabel Palomar: "El gran secreto está en encontrar el equilibrio, que es la esencia de los grandes vinos de la Ribera del Duero, elegantes y potentes en todos sus sentidos."