

Bodegas Cerdá

Ficha técnica

La Pinta

La Pinta es un vino tinto elaborado con 100 % Tinta de Toro, una variedad reconocida por su intensidad, estructura y capacidad de envejecimiento. Tras una crianza de 14 meses en barricas de roble francés y americano, combinando madera nueva y de segundo uso, el vino completa su evolución con un mínimo de seis meses de reposo en botella, alcanzando

DATOS GENERALES

BODEGA / PRODUCTOR	Bodegas Cerdá
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	D.O. Toro
PAÍS DE ORIGEN	España
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA	14, 5 % vol.
FORMATO / TAMAÑO	75 cl / 1, 5L (estuche incluido)
REGIÓN / COMARCA	Toro (Zamora, Castilla y León)
AÑADA	Según cosecha disponible
TEMPERATURA DE SERVICIO	16–18 °C
TIPO DE CIERRE	Corcho natural

INFORMACIÓN TÉCNICA

SUBCATEGORÍA	Vino Tinto
VARIEDADES	Tinta de Toro 100 %
MESES EN BARRICA	14

COLOR / INTENSIDAD

Cereza intenso

AROMAS PRIMARIOS

Fruta negra madura, frutos rojos, fresa, fruta confitada

AROMAS SECUNDARIOS

Vainilla, cacao, coco, bollería, especias, notas lácticas
Nivel de taninos Medio-alto

NIVEL DE ACIDEZ

Media

CUERPO

Medio-pleno

AZÚCAR RESIDUAL

TIPO DE FERMENTACIÓN

en depósitos de acero inoxidable con posterior crianza en barrica

CAMPOS ESPECÍFICOS

MARIDAJE RECOMENDADO

Carnes rojas a la brasa., Cordero asado., Chuletón de vaca.
Caza menor., Guisos tradicionales., Embutidos ibéricos.
Quesos curados., Setas y cocina castellana.