

DOMINIO DE PINGUS

D.O. Ribera del Duero

La última joya de Peter Siseck se desmarca de la rotunda extracción de los otros vinos del Dominio de Pingus para ofrecer un carácter más fresco y frutal, con cepas más jóvenes y una crianza en grandes tinos de roble. No cabe duda de que PSI gana enteros en cada nueva añada.

PSI

FORMATOS

0,75L (2018)

1,50L (2016/17/18)

VARIEDADES

93% Tinto Fino, 3% Garnacha.

ELABORACIÓN

Proviene de cepas viejas de una edad media de más de 30 años cultivadas en microparcelas de la pequeña bodega Dominio de Pingus. La maceración se produce en depósitos de cemento, lo que permite conseguir el máximo de aromas de la fruta. La fermentación es un proceso íntegramente natural, sin levaduras añadidas. La crianza se realiza en depósitos de cemento, en tinas de roble y en barricas de roble francés no nuevas procedentes de Pingus y Flor de Pingus. La barrica no predomina en este vino, únicamente ayuda a refinarlo durante la crianza. PSI no es filtrado ni clarificado, se elabora a partir de un proceso minucioso y artesanal, que permite obtener un vino de una calidad excepcional.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza con bordes violáceos. Capa alta y lágrima fina. En nariz presenta aromas a frutos del bosque, frutas rojas como grosellas o frambuesas. Suaves notas a vainilla y especias muy sutiles de la barrica. En boca es un vino intenso, jugoso. Frutas rojas como fresas y frambuesas son las protagonistas, aunque encontramos también algunas notas especiadas.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas, civet, estofados, quesos curados, jamón ibérico de bellota, caza de pluma, caza de pelo, carnes rojas con salsa.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com