



Appellation :

Ribera del Duero

Cépage :

100% Tempranillo

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

Castilla y León

Degré alcoolique :

14,5%vol

Elevage :

Macération préfermentaire en
fourdre de 2,5hl.

Elevage 22-24 mois de fût de chêne
façais de 500 et 225L



Histoire :

C'est en 1994 que l'ingénieur agronome Peter Sisseck découvre 4,5 hectares de vignes extrêmement anciennes au sein de la Ribera Del Duero. Elles servent depuis lors exclusivement à la confection du mythique « Dominio de Pingus ». Cette cuvée parcellaire, fruit de vignes de plus de 80 ans aux rendements très faibles (11 hl/ha) est vinifiée selon une logique non interventionniste que Peter impose dès son arrivée.

Le grand âge des vignes et la sélection massale permettent de dompter le caractère volcanique du tempranillo, et d'offrir des vins d'une finesse remarquable, complexes et envoûtants.

Description :

Le Pingus dévoile une robe rouge cerise, des notes de fruits spectaculairement intenses, accompagnées par d'élégances notes de café et de chocolat. Une belle touche grillée complète l'ensemble, reléguant les tanins au second plan.

Accords :

Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers
Fromages

Service :

17 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

