

Appellation : Ribera del Duero
Cépage : 92% Tempranillo, 8% Gren.

Terroirs : Sols argilo-calcaire, 950M atl.
Région : Castilla y León

Degré alcoolique : 14,2%vol
Elevage : Fûts français 17 mois puis foudres neutre Taransaud



Histoire :

C'est en 1994 que l'ingénieur agronome Peter Sisseck découvre 4 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 parcelle, 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 :

Cette belle cuvée est issue de vieilles vignes de Tinto Fino (Tempranillo). Issue de 630 parcelles, la récolte de ce millésime est similaire à 70% aux lots du 2018. Cette année ressort comme l'un des meilleurs PSI dans la continuité du 2016 et du 2018.

Buvable dès maintenant, c'est un vin très juteux avec des tanins très souples, un bois bien fondu laissant plus de place au fruit et à la finesse.

Accords :

Viandes rouges, grillades
Fromages

Service :

17 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

