



Appellation :	Ribera del Duero
Cépage :	100% Tempranillo
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Castilla y León
Degré alcoolique :	14,2%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 :

Si seulement deux mots devaient décrire Pingus 2019, ce serait certainement harmonie et élégance. Le vin est étonnamment frais et aromatique pour ce millésime chaleureux. Les tanins sont raffinés, très fins et cette parfaite maturité donne une texture très veloutée. Avec le temps, ce vin devrait être plus floral. 7 900 bouteilles produites.

Accords :

Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers
Fromages

Service :

17 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

