



www.pingus.es



DOMINIO DE PINGUS

Espagne



Dominio de Pingus

PSI 2022

HISTOIRE :

En 1994, Peter Sisseck "découvre" une parcelle de 4 hectares de très vieilles vignes en Ribera del Duero. Inspiré par le mouvement des « vins de garage » à Bordeaux, il décide de lancer son propre projet. Pingus, surnom d'enfance de Peter, est aujourd'hui un nom légendaire dans le monde viticole espagnol, figurant parmi les vins les plus reconnus à l'échelle mondiale.

Ψ PSI est un assemblage de Tempranillo et d'une touche de Grenache. Cette cuvée est issue de 630 parcelles différentes, vinifiées en cuves béton, puis élevées en foudre et en partie en fûts neufs. L'année 2022, marquée par des conditions chaudes et sèches, a vu les vieilles vignes faire preuve d'une résilience remarquable, produisant des raisins merveilleusement équilibrés. Le domaine a effectué les vendanges bien plus tôt que le reste de l'appellation, du 5 au 19 septembre, dans des conditions exceptionnelles (à cette date, seulement 5 à 10 % des domaines avaient commencé les vendanges).

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : Tempranillo (90%),
grenache (10%)
TERROIR : Sols argilo-calcaires
ALTITUDE : 850 et 950m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

Vinifié en cuve béton, élevé en foudre et en partie en fûts neufs.

Mis en bouteille en juin/juillet 2024.

SERVICE :

Température de service : 16 - 18°C

Conservation : 10 ans

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93-95/100

NOTES DE DÉGUSTATION :

"Le nez est net, précis, expressif et ouvert. La bouche offre une maturité contenue et une texture polie, élégante et lisse, avec des tanins fins. Des notes de cerises noires, d'épices noires et herbes méditerranéennes séchées."

- Luis Gutiérrez

ACCORDS :

Canard au poivron, aloyau de bœuf de galice aux sarments de vigne, épaule d'agneau rôtie

