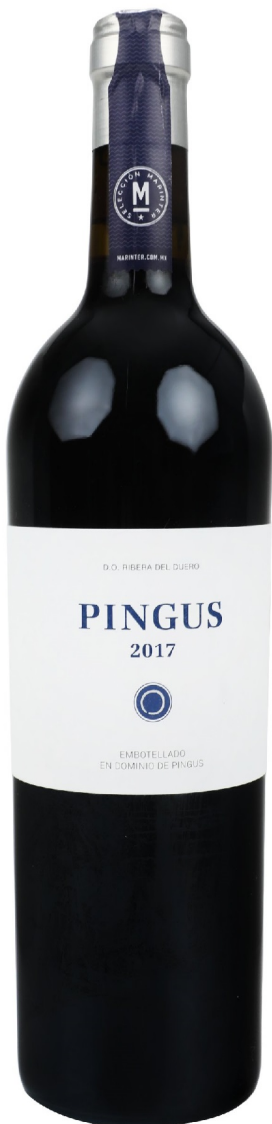


VINO TINTO - PINGUS 17 - 750 ML

PINGUS



Alc.Vol : 14.50%
Variedades: Tinto Fino: 100%.
Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

Dominio de Pingus es una pequeña bodega española que se sitúa a 30 km de Roa, dentro de la provincia de Burgos. Allí Peter Sisseck, elabora los vinos más ansiados de España. Tienen una producción muy pequeña lo que deja tiempo para que puedan esmerarse en la calidad del producto final además de convertir una botella en algo escaso. Es el vino que hace referencia al apodo de niñez de su creador, el danés Peter Sisseck



Elaboración / Crianza

Elaboración: Vendimia manual. Se vinifica con uvas enteras en pequeños fudres de 2,000litros. La fermentación maloláctica se produce en barrica nueva. 23 meses en barricas de roble de dos tonelerías diferentes.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Grosella negra,Zarzamora,Ciruela,Cereza,Ciruelo rojo,Pasa,Albaricoque,Lila,Violeta,Té negro,Eucalipto,Tomillo,Pimienta negra,Pimiento rojo,Mantequilla,Crema,Hongos,Humo,Chocolate,Café,Fruto seco,Espresso,Cedro,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Langosta,Camarón, Bacalao, Atún,Salmón, Lubina, Pato,Pavo, Cerdo,Res,Cordero,Jabalí,Carne Madurada,

Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla,Clavo, Chile Chipotle,Pimiento Rojo,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online