

VINTO TINTO - PSI 17 DE 750 ML - ESPAÑA

PINGUS



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 y por lo tanto exclusivo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: La fermentación se lleva a cabo en grandes de positos de cemento. Una parte se cria durante 18 meses jugando con un ensamblaje de barricas francesas usadas donde antes fueron envejecido el Pingus y Flor de Pingus.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Arandano,Cereza,Frambuesa,Ciruelo rojo,Pasa,Albaricoque,Membrillo,Lila,Violeta,Té negro,Eucalipto,Pimienta negra,Canela,Mantequilla,Tierra,Chocolate,Café,Fruto seco,Espresso,Cedro,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez suave,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Bacalao, Lubina,Trucha, Pato,Pavo, Cerdo,Cordero,Carnero,Jabalí, Albahaca, Romero, Eneldo, Cardamomo, Vainilla,Clavo, Paprika,

Calificación



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 95%, Garnacha

Tinta: 5%.

Temperatura de servicio: 16°C - 18°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO