

# VINO TINTO - FLOR DE PINGUS 16 - 750 ML

## FLOR DE 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: Vendimia manual, los pagos están vínicados por separado en depósitos de acero inoxidable de 4,000 lts. Un 50% del vino realiza fermentación maloláctica en barrica nueva y el resto en depósitos de acero inoxidable. tiene crianza de 18 meses. Un 40% en barricas nuevas de roble Allier y el resto en barricas usadas. con 14% Alc. Vol.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Arandano,Cereza,Pasa,Albaricoque,Lavanda,Lila,Té negro,Eucalipto,Pimienta

negra,Canela,Mantequilla,Crema,Hongos,Humo,Chocolate,Café,Espresso,Cuero,Cedro,Vainilla



Boca : Semi seco,Taninos altos,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Langosta,Camarón, Bacalao, Atún, Lubina, Pato,Pavo,

Carnero,Jabalí,Venado,Conejo,Carne Madurada,

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

Calificación



Alc.Vol : 14.00%

Variedades: Tinto Fino: 100%.

Temperatura de servicio: 14 °C - 16 °C.



MARINTER<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO