



## Flor de Pingus 2020

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Robe rubis impénétrable. Au nez, le vin séduit avec un bouquet chargé de baies rouges et noires, auxquelles s'ajoutent des notes de bois de cèdre et de chocolat. Les arômes de fûts de chêne sont parfaitement intégrés. En bouche, le vin montre la maturité parfaite des raisins récoltés avec un corps ample et des tannins doux, le tout dans un bel équilibre assuré par la jutosité et l'acidité. La finale est persistante et harmonieuse.

Producteur	Dominio de Pingus
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5270320
Accord mets et vins	Fromage affiné, Plats mijotés, Canard, Gibier
Avis	Tim Atkin MW 95/100 Robert Parker 95/100



### Vinification

Vendanges manuelles avec une sélection minutieuse. Fermentation en cuve en acier, suivie d'un élevage de 16 mois en barriques de chêne français

### Terroir

Les raisins viennent de vignes âgées d'env. 25 à 50 ans, qui poussent sur des sols calcaires.





## Histoire

Au cœur de la province espagnole de Valladolid, à environ 180 kilomètres de la frontière avec le Portugal, le Danois Peter Sisseck a vinifié son premier vin dans sa nouvelle bodega en 1995. Dans la Ribera del Duero, cet ingénieur agronome expérimenté a réussi à cultiver des raisins de la plus haute qualité et à profiter de la tendance des vins de garage des années 1990.

