



## Pingus 2017 (Caisse en bois pour 1 bouteille)

Robe violet sombre au bord plus clair. Les arômes puissants de confitures de baies rouges et noires et de bonbons à la cerise et au cola sont complétés par des notes exotiques d'épices, d'encens et d'huile florale. Juteux et dense, le vin offre des arômes de framboise noire, de liqueur de cerise, de bonbon à la violette et de gâteau aux épices, qui sont soutenus par un cSur à l'acidité juteuse. Les jeunes tannins tendres évoluent constamment pour aboutir à une finale pénétrante d'une longueur saisissante, qui laisse sur la langue des notes minérales fumées et des nuances juteuses de baies noires.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Dominio de Pingus  |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Espagne  |
| Région                        | Ribera del Duero DO  |
| Appellation                   | DO   |
| Millésime                     | 2017   |
| Format                        | 300 cl   |
| Alcool                        | 14.5 %   |
| Température de consommation   | 16° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2037  |
| Cépages                       | Tinto Fino   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Informations complémentaires  | Biologique   |
| Numéro d'article              | 5270617  |
| Accord mets et vins           | Gibier, Volaille, Bœuf   |
| Avis                          | James Suckling 97/100<br>Tim Atkin MW 97/100<br>Robert Parker 96/100 |



Vinification





---

L'élevage se fait d'abord en barriques usagées, où le raisin vieillit pendant 12 mois, avant que le vin ne soit transféré en fûts de plus grande taille pour prolonger le vieillissement.

