



Flor de Pingus 2020

Nel calice si presenta color rubino impenetrabile. Al naso il vino rivela un bouquet espansivo di bacche scure e rosse, a cui seguono note di legno di cedro e cioccolato. Gli aromi delle botti di rovere sono perfettamente integrati. Al palato presenta la perfetta maturità del raccolto con un corpo pieno e morbidi tannini che si equilibrano con la succosità e l'acidità. Finale persistente e armonico.

Produttore	Dominio de Pingus
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5270820
Adatto a	Formaggi stagionati, Brasati, Anatra, Selvaggina
Valutazioni	Tim Atkin MW 95/100 Robert Parker 95/100



Vinificazione

Vendemmiato a mano con un'attenta selezione. Fermentazione in vasche di acciaio a cui segue un invecchiamento di 16 mesi in barrique di rovere francese

Terroir

Le uve provengono da viti di età compresa tra 25 e 50 anni circa, coltivate su terreni calcarei.





Storia

Nel bel mezzo della provincia spagnola di Valladolid, a circa 180 chilometri dal confine con il Portogallo, nel 1995 il danese Peter Sisseck produce i suoi primi vini nella sua Bodega appena fondata. Nella Ribera del Duero, l'ingegnere agricolo riesce a coltivare uve di eccezionale qualità, cavalcando anche il trend dei «vini da garage» degli anni '90.

