Pingus 2017 (Cassetta in legno da 1)

Viola scuro con bordo luminoso. Ai potenti aromi di confettura di bacche rosse e bacche scure e alla cola profumata di ciliegia si aggiungono spezie esotiche, incenso e note oleose e floreali. Succoso e denso, sfoggia sapori di lampone nero, liquore di ciliegia, pastiglie alla violetta e pan di spezie, sostenuti da un nucleo dalla succosa acidità. Il tannino giovane e tenace evolve in modo costante su un finale sorprendentemente lungo e penetrante, che lascia tracce minerali fumé e succose note di bacche scure.

Produttore	Dominio de Pingus
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Tinto Fino
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	5270617
Adatto a	Manzo, Pollame, Selvaggina
Valutazioni	Tim Atkin MW 97/100 Robert Parker 96/100 James Suckling 97/100

Vinificazione

Inizialmente affinato in barrique usate per 12 mesi, il vino è stato poi trasferito in botti più grandi per prolungarne l'invecchiamento.