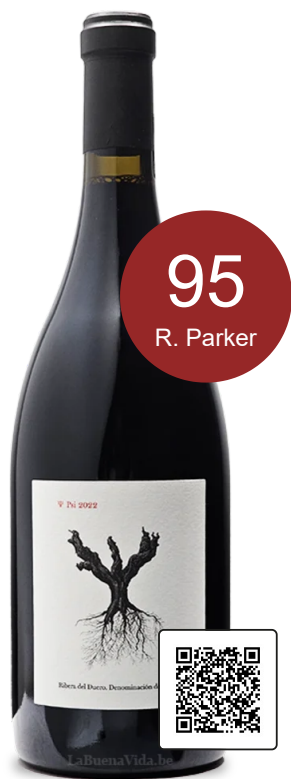


Psi 2022

Dominio de Pingus - 75 cl.

2007 was de eerste jaargang. PSI zijn de initialen van Peter Sisseck. De wijnstok afgebeeld op het etiket refereert naar de Griekse letter Psi, die dezelfde vorm heeft.



Vinificatie

Sinds 2018 in een nieuwe bodega vinificatie in cementen cuves. Elevage van 18 maanden op oudere Franse eiken barriques en foeders van 5000 tot 10.000 liter. Biowijn.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2027-2029
Te drinken tot: 2034



Serveren

In zijn eerste 4 levensjaren enkele uren vooraf decanteren. Serveren in een groot wijnglas bij 18°C.



Proefanalyse

Diep en jong van kleur. Gebalde geuren, alles is er maar komt nog niet tot expressie. Een fijnere Tempranillo-expressie van het hoogste niveau: klasse, fruit, zacht, zonnig. Andere structuur dan de overige wijnen van dit domein, in een minder rijpe stijl. Vlezige aanzet met heel veel fruit dat in het begin nog wat gebukt gaat onder de tannines. Een wijn die in het begin erg veel lucht nodig heeft. Sappige finale met een knipoog naar de authentieke Riberastijl van toen.

Beschrijving domein

De majestueuze Tinto Fino door de Deense oenoloog Peter Sisseck, is dé cultwijn van de streek.



Wijnstijl:

Continentaal, elegant en gastronomisch



Assemblage

Tinto Fino (86%), Garnacha (12%), Albillo (2%)



Regio:

Castilla y León



Appellatie:

D.O. Ribera del Duero



Wijndomein:

Dominio de Pingus



Biodynamisch