

Psi Magnum 2022 Dominio de Pingus - 150 cl. (Magnum)

2007 fut le premier millésime du «PSI», initiales de Peter Sisseck et symbole utilisé en mathématiques. La forme du cep de vigne sur l'étiquette fait référence à la lettre psi.



 **Style de vin:**
Continental, élégant et gastronomique

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

 **Région:**
Castilla y León

 **Appellation:**
D.O. Ribera del Duero

 **Domaine viticole:**
Dominio de Pingus

 Biodynamie

 **Vinification**
18 mois en fûts français pour 20%, le reste en cuves beton et foudres de 5000 et 10.000 litres. Vin bio.

 **Servir**
Servir à 18°C dans un grand verre. Passer en carafe quelques heures avant la dégustation et cela les 4 premières années.

 **Potentiel de stockage**
A boire à partir de : 2025
Optimum : 2028-2031
A boire jusqu'à : 2036

 **Analyse des essais**
Robe très profonde aux reflets de jeunesse. Vin encore très réservé au nez, expression aromatique tendue. Vin corsé révélant la structure d'un Tempranillo de très haut niveau, mais plus austère et de moindre maturité, comparé aux autres vins de la gamme. Attaque en bouche solide et charnue s'ouvrant sur une masse fruitée encore légèrement dominée par les tannins du bois de chêne. Un vin qui nécessite une bonne aération.

Description domaine

Le Tinto Fino en majesté, des oeuvres d'un oenologue danois, Peter Sisseck.