

Psi 2022 Dominio de Pingus - 75 cl.

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.



Vinification

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



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024
Optimum: 2027-2029
A boire jusqu'à: 2034



Servir

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



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.



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