

PSI PINGUS



Produtor

O Dominio de Pingus foi fundado em 1995 pelo visionário enólogo Dinamarquês Peter Sisseck após ter chegado na região em 1993 e visto grande potencial nas antigas vinícolas de Ribera del Duero. Uma característica peculiar do Dominio de Pingus é o fato de suas uvas nunca terem sido fertilizadas nem tratadas com pesticidas. A proposta de Peter Sisseck é expressar bastante o terroir em seus vinhos, potencializando a qualidade e pureza das uvas com biodinamismo em seus processos produtivos.

Produtor: *Dominio de Pingus*

Safra	2014
País	Espanha
Região	Ribera del Duero
Volume	750ml
Uvas	Tempranillo Garnacha
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	13,5%

Opinião dos Especialistas

“O PSI de 2014 é uma mistura de Tempranillo com 10% de Garnacha e talvez 1% de outras uvas plantadas nos vinhedos antigos da região. A ideia aqui é proteger as vinhas antigas que estão desaparecendo da Ribera del Duero e fornecer algum valor agregado às uvas vindas delas. Eles identificaram apenas 56 hectares de Garnacha na Ribera del Duero, e selecionaram 20 destes hectares para recuperá-los utilizando na produção desta safra de PSI. Tem grande frescura e energia, com um toque herbal e de folhas no nariz que também é bastante complexo. É um vinho que parece melhorar a cada safra, e acredito que o salto será também notável quando o produzirão em sua própria vinícola na safra de 2015. A Garnacha sempre tem um PH menor que o Tempranillo, e ajuda a fornecer extra de frescura. Este é um vinho de Ribera acessível, mas mantendo o caráter de antigamente. Este é realmente o que Ribera del Duero costumava ser: todas as vinhas antigas e nenhum novo carvalho. Felicitações a isso! 210 mil garrafas produzidas. Foi engarrafado em julho de 2016.”

92 PONTOS - Robert Parker

Descrição

O Pingus PSI é um projeto conjunto de Peter Sisseck com produtores locais de antigas vinícolas de Uva Tinto Fino. Teve início em 2006, sendo em 2007 a primeira safra produzida. A intenção deste projeto é produzir um vinho que capture a alma de Ribera del Duero, dando mais valor a pureza e as características originais da uva Tempranillo, que é a uva predominante neste vinho. A outra uva que pode ser utilizada em quantidades pequenas é a Garnacha. Na produção dos vinhos são utilizadas práticas orgânicas e biodinâmicas para se obter uvas de qualidade superior. São utilizadas macerações longas e delicadas para garantir a mais harmoniosa extração das uvas. Passa por 18 meses de envelhecimento em carvalho Frances antes de ser engarrafado.