

INFO

Vinens Navn: PSI

Producent: Domino de Pingus

Område/Land: Ribera del Duero/Spanien

Drue(r) typisk: Tinto Fina (90%) og Garnacha (10%)

Vinfremstilling: Manuel høst, gæring på en kombination af cement og ståltanke. Typisk lagrer vinen på en kombination af 2-3 år gamle barriques og foudres, som tidligere er anvendt til lagring af Pingus og Flor de Pingus - i visse år dog op til 10% nye fade, i 18 måneder.

Jordbundsforhold: primært kalksten og ler.

Ha. udbytte:

Alkohol: typisk 14%

Producentens web: pingus.es

Yderligere information:

Peter Sisseck, som står bag Domino de Pingus, kom til Spanien i 1993 for at lede et nyt projekt som skulle gøre Hacienda Monasterio i Ribera del Duero til et mønster vinbrug, men sideløbende med det puslede han i sin sparsomme fritid med sit eget lille projekt funderet på købte Tempranillo druer fra et par små parceller med gamle vinstokke, ikke langt fra de vinmarker der leverer druer til Vega Sicilia.

Projektet fik navnet "Pingus" som var Peters kælenavn i barndommen, og da han dukkede op med et par prøveflasker af den førstefødte 1995'er hos Corney & Barrow i London i marts 1996, hvor også en hvis Robert Parker var tilstede, udtalte denne senere, at dette var den største unge rødvin fra Spanien han nogensinde havde smagt.

