

INFO

Vinens Navn: Pingus

Producent: Domino de Pingus

Område/Land: Barosso og Cristobal/Ribera del Duero/Spanien

Drue(r): Tinto Fino (Tempranillo) (100%)

Vinfremstilling: Tinto Fino (Tempranillo) druerne til Pingus kommer fra over 65 år gamle vinstokke på vinmarker på 2,5 hektar i Barosso og fra 1,5 hektar i San Cristobal med vinstokke ældre end 70 år. Manuel høst og afstilkning – i visse år op til 30% hele klaser, hvis disse er perfekte. Maceration og alkoholisk gæring på 2000 liters egetræsfade. Malolaktisk gæring på nye barriques i 20 til 22 måneder, men noget af vinen lagrer dog på 20.000 liters egetræsfade.

Jordbundsforhold: Kalkholdig lerjord.

Ha. udbytte: typisk 12hl pr. ha

Alkohol: typisk 14%

Producentens web:

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.

