

D.O. RIBERA DEL DUERO

**FLOR DE
PINGUS
2018**



EMBOTELLADO
EN DOMINIO DE PINGUS

FLOR DE PINGUS 2018

ANADA 2018

Después de varios años marcados por la falta de agua, el año 2018 parecía una añada casi perfecta.

Gracias al buen desarrollo de las plantas y a las condiciones meteorológicas favorables, el año 2018 fue un año de viñedos sanos, rendimientos ligeramente más altos y un fantástico equilibrio de los vinos. Cada bodega podía tranquilamente elegir la fecha de cosecha y las técnicas de vinificación sin presiones climáticas o sanitarias.

Comenzamos la cosecha el 26 de septiembre y terminamos el 8 de octubre. En general, el equilibrio en los vinos se logró con una cosecha más temprana y un rendimiento ligeramente mayor.

FLOR DE PINGUS 2018

Flor de Pingus es una compleja mezcla de varias parcelas de viñedos jóvenes y viejos situados en La Horra, en el corazón de la Ribera del Duero. Este año comenzamos nuestra vendimia el día 26 de septiembre y las últimas uvas entraron el día 8 de octubre. La fermentación tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable de 4000 litros y luego la maloláctica en barricas francesas y depósitos de acero inoxidable. Utilizamos un 25% de madera nueva francesa para la cosecha 2018 durante el envejecimiento.

Este año, por primera vez, llegó a la bodega una pequeña cantidad de Garnacha de nuestras parcelas más jóvenes.

Variedad: Tinta del País

Vendimia: 23 de septiembre hasta 8 de octubre

Producción: 101.00 botellas

pH: 3,77

Acidez total: 4,7