

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.

PINGUS 2018

Pingus proviene de dos emblemáticos viñedos plantados en 1929 que se benefician de los 800 metros de altitud de La Horra. El 26 de septiembre cosechamos nuestra parcela San Cristóbal seguida de diferentes partes de Barroso los días 3, 6 y 8 de octubre. Este año pasamos por maceración antes de la fermentación espontánea en tinos de madera de Taransaud de 2000 litros. La fermentación maloláctica se hizo en barricas francesas de segundo año de dos tonelerías distintas. El envejecimiento tenía lugar en barricas de 225 y de 500 litros y duro más de 22 meses. En 2018, por primera vez, utilizamos nuestro foudre de madera de 2500 litros para la fermentación alcohólica, maloláctica y un periodo de envejecimiento de una parte de Pingus.

Variedad: Tinta del País

Vendimia: 26 de septiembre y del 3,6 y 8 de octubre

Producción: 8000 botellas

pH: 3,77

Acidez total: 4,7

D.O. RIBERA DEL DUERO

PINGUS 2018



EMBOTELLADO
EN DOMINIO DE PINGUS