

D.O. RIBERA DEL DUERO

**FLOR DE  
PINGUS  
2017**



EMBOTELLADO  
EN DOMINIO DE PINGUS

## FLOR DE PINGUS 2017

### ANADA 2017

El 2017 ha sido un año cálido y seco, marcado por una helada en abril.

La salida del invierno se produjo con bajas reservas de agua en el subsuelo. La primavera, verano y otoño fueron secos, con lluvias fuertes puntuales hacia el final de verano. El calor acumulado en los meses de junio y julio acabó marcando un año cálido en su conjunto.

El principal suceso fue la helada que afectó a toda la Ribera del Duero en la noche del 28 de abril que ocasionó las pérdidas serias en el viñedo.

### FLOR DE PINGUS 2017

La uva de FLOR DE PINGUS procedía de 30 parcelas. La vendimia se realizó en dos partes debido a los efectos de la helada y la climatología de septiembre 2017. Se empezó el 12 de septiembre con nuestras parcelas mas jóvenes, el 20-21 se metió la segunda parte y la tercera se vendimió 26-27 de septiembre. Las pérdidas en el viñedo fueron notables, alcanzando hasta un 30-40% de rendimiento habitual.

Fue un año complicado, con trabajo excesivo en el viñedo debido a las condiciones de 2017 en la viña. Se realizó una selección meticulosa en la entrada de la uva y se trató de manera muy delicada en la bodega. FLOR DE PINGUS se vinificó en depósitos de acero y la crianza se realizó con un 30 % de la madera francesa nueva.

Variedad: Tinta del País

Vendimia: 12-27 de septiembre

Producción: 52.500 botellas

pH: 3,87

Acidez total: 4,8

Alc.: 15,0% vol.