

D.O. RIBERA DEL DUERO

PINGUS

2017



EMBOTELLADO
EN DOMINIO DE PINGUS

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.

PINGUS 2017

La vendimia de PINGUS fue realizada en dos partes debido a los efectos de la helada y la climatología de septiembre 2017. Se empezó el 12 de septiembre con la primera parte de nuestra parcela San Cristóbal, terminando con las parcelas Barrosos que se recogieron el día 19 de septiembre.

Junto a la precisa selección y maceración, se llevó a cabo una fermentación prestando atención a la extracción en tinos de madera. La crianza se hizo en las barricas francesas de segundo año, con un afinamiento en barricas más viejas al final de la crianza.

Superficie: 4,5 ha

Variedad: Tinta del País

Vendimia: 12,19 de septiembre

Producción: 5500 botellas

pH: 3,93

Acidez total: 4,8

Alc.: 14,9% vol.

Viñedo biodinamico desde 2000