

# DOMINIO DE PINGUS FLOR DE PINGUS 2022 RIBERA DEL DUERO DO BIO 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Dominio de Pingus

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**Cépage**

Garnacha , Tempranillo , Tinto Fino

**Processus de fabrication**

Le processus d'élaboration du Flor de Pingus allie travail manuel traditionnel et vinification moderne. Après la récolte à la main, les raisins sont triés et égrappés. La fermentation, d'environ 20 jours, se déroule en barriques et foudres de chêne français, puis le vin y vieillit pendant 18 mois. Il en résulte une structure complexe, des arômes fruités élégants et une expression authentique de la Ribera del Duero.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2037

**Prix**

**Robert Parker , 95 Points**

**109.00**

(y compris la TVA)