

FLOR DE PINGUS

Vino del **Dominio de Pingus** -la estrella más reciente de la España vinícola, propiedad del danés Peter Sisseck- procede de uvas adquiridas a viticultores escogidos. Pero su carácter concentrado y mineral ofrece una buena idea de las maneras de Sisseck para elaborar tintos castellanos, convirtiéndose en un gran vino, además de un esbozo de lo que puede ser el poco accesible Pingus.

Se conserva muy bien en bodega entre ocho y diez años, aunque puede beberse actualmente, con decantación previa (una hora antes del consumo, en lo posible) y a una temperatura que no supere los 17°. Es un buen acompañante para el venado y otras carnes de caza.