

PSI

- **Variiedad.** 93% Tinta Fina y 7% Garnacha.
- **Denominación de Origen.** Ribera del Duero.
- **Estilo del vino.** Ligero y frutal.
- **Crianza.** Envejecido en barricas de roble de segundo y tercer año procedentes de Pingus y Flor de Pingus.
- **Elaboración.** El vino PSI 2017 se elabora con uvas de la variedad Tinta fina seleccionadas de 30 microparcels con viñedos de más de 30 años de antigüedad que se encuentran emplazados a una altitud superior a los 800 metros.
- **Graduación.** Alc. 14% Vol.
- Contiene sulfitos
- **Puntuaciones:** Robert Parker – 93

CATA

- **Vista.** Color cereza oscura. Borde violáceo.
- **Nariz.** Muy limpia. Gran intensidad frutal. Frutas rojas como fresas y frambuesas. Apreciamos notas tostadas, madera y toques de pimienta.
- **Boca.** Entrada muy agradable y sabrosa. Fresco, pero intenso y redondo con sabores de fruta y ligeras notas especiadas, que ya habíamos apreciado en nariz. Muy bien estructurado. Final medio-largo agradable y persistente.
- **Maridaje.** Ideal para acompañar entrantes, carnes rojas asadas, estofados, quesos curados, jamón ibérico de bellota y carnes rojas con salsa.
- **Temperatura de servicio recomendada.** 16°C