

DRINKS.

Bodegas Alnardo PSI Ribera del Duero 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	4084522
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Bodegas Y Viñedos Alnardo S.l., Calle Millán Alonso 49, 47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Spain
Marque	Alnardo
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Palais: structuré et intense avec des tanins bien intégrés, du bois de chêne, de la vanille, du tabac, du chocolat, des baies noires, des prunes, des cerises, des framboises, du cuir, un soupçon de sol forestier, des arômes de torréfaction et de fumée, des nuances terreuses et une variété d'épices. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Tinto Fino (Tempranillo)
Honneurs	
Etiquette	graphique



Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	légumes, grillades, viandes rouges

Description

Peter Sisseck, né au Danemark, est une légende de la viticulture. Il est devenu mondialement célèbre en 1995 avec ses vins de Dominio de Pingus, produits dans le village de Quintanilla de Onésimo, à proximité immédiate du fleuve Douro. Avec les Bodegas Alnardo, il a lancé un autre projet dans le même village, censé démontrer le potentiel de la région viticole Ribera del Duero. Dans ce projet, Peter Sisseck travaille avec son œnologue de confiance, Peter Rubio, ainsi que des viticulteurs sélectionnés de la région - il s'agit donc d'une sorte de projet commun. Le vin Tempranillo reste mystérieux, car très peu de détails sont révélés à propos de sa production. Cela pourrait aussi être dû au fait que la production se fait à très petite échelle. L'étiquette du vin rouge est décorée d'une vigne aux racines profondes, comme c'est le cas dans les régions sèches d'Espagne. Les vieilles vignes en gobelets jouissent ici d'une grande réputation. Et ce sont précisément ces dernières que Peter Sisseck a ciblées, afin de produire un vin de grande qualité et au caractère rare à partir de leurs raisins. Le PSI passe un total de 18 mois dans différents milieux de maturation en bois et en ciment. Il doit être consommé jusqu'en 2030, de préférence avec de la viande grillée ou des légumes.