



PSI Mágnum



FICHA TÉCNICA

🏠 DOMINIO DE PINGUS

📍 D.O. RIBERA DEL DUERO

🍷 TINTO

🍇 TEMPRANILLO

🌐 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE CEMENTO.
CRIANZA EN LOS MISMOS Y UNA PARTE EN
BARRICAS DE ROBLE FANCÉS USADA DURANTE
UNOS 18 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo picota

-AROMA: Complejo, de buena intensidad, fruta negra; arándanos, ciruelas, y roja; grosella, frambuesas, floral, aromas de tabaco, pimienta y vainilla

-SABOR: Carnoso, graso, de cuerpo medio, fruta negra con buena concentración, dulce, con tanino bien trabajado, pulido, sedoso, bien sostenido por una fresca acidez