

VINOS  
**MAJETE**  
Desde 1958

**PSI (Dominio de Pingus). Un Vino de Peter Sisseck.  
(Ribera del Duero)**



DOMINIO DE PINGUS

**Dominio de Pingus** es objeto de culto, elabora uno de los vinos más deseados y codiciados del planeta. Es una bodega muy pequeña a unos 30 kilómetros de Roa, (Burgos). Su producción cuidada y minimalista, sus micro vinificaciones así como una distribución exclusiva lo convierten en uno de los vinos más difíciles y caros de obtener del mundo. El fundador de la bodega Peter Sisseck es un danés afincado en España desde primeros de los 90, Enólogo e Ingeniero agrónomo.

**Bodega:** Fundada en 1995 en Quintanilla de Onésimo es una bodega artesanal, muy cuidada que trata de reproducir lo aprendido durante los años que trabajó con su tío en Burdeos. El nombre de Pingus responde al apodo con el que se conocía a Peter en su juventud. Es una bodega artesanal de muy baja producción en la que se cuida hasta el último detalle en los procesos de elaboración de los vinos. La bodega no posee más de unas 150 barricas, una prensa no muy moderna y algunas tinas de madera y depósitos de acero.

**Estilo:** Es curioso que, a pesar de sus raíces bordelesas, los métodos de Sisseck sean claramente borgoñones. La uva se vendimia muy madura, se realiza premaceración en frío de hasta 10 días antes de empezar la fermentación. Esta se realiza en pequeños depósitos de madera, no se remonta el vino, se bazuquea. La maloláctica se hace en barrica y se hace en presencia de lías con un proceso de batonnage, muy habitual en blancos de Borgoña pero menos en tintos. Como peculiaridad decir que después de la maloláctica el vino se trasiega a otra barrica nueva. (200% Madera nueva). Cada vez más se da paso a maderas más usadas y menos madera nueva. Sisseck recupera prácticas antiguas como la fermentación en cemento y el envejecimiento en grandes recipientes con menor peso de la madera.

