



PSI 2011

Projeto Psi, ou como salvar videiras antigas do risco de extinção

Iniciado em 2006, o Projeto Psi nasceu do desejo de Peter Sisseck (daí surge o nome PSI), de salvar as antigas videiras de Ribeira del Duero, que estavam sendo arrancadas e ameaçadas de extinção. Para se ter uma ideia do risco, em 1990 havia 9.000 hectares de vinhas em Ribera del Duero, com 6.000 videiras antigas. Hoje são 22.000 hectares e apenas 4000 parreiras antigas. A ameaça de extinção é real. Para evitar essa tragédia nasceu em 2007, sua primeira safra, o Psi, das Bodegas y Viñedos Alnardo, que identificou e selecionou as melhores parcelas de vinhas velhas, objetivando a criação de um vinho o mais natural possível. Eis um exemplar do sonho realizado! Viva!!

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Espanha		
Região	Ribera del Duero		
Produtor	Domínio de Pingus		
Safra	2011		
Elaboração			
Uva	100% Tinto fino (tempranillo)		
Teor Alcoólico	14%		
Amadurecimento	Um período em tanques de cimento sobre as leveduras autóctones, mais 12 meses em Barricas de carvalho francês utilizadas no Pingus		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Rubi intenso brilhante		
Olfativo	Notas de frutas vermelhas e negras, frutas secas, especiarias, minerais e um toque floral		
Gustativo	Estruturado, elegante, complexo, final persistente e intrigante		
Harmonização	Carnes de caça, javali, cabrito, perdiz, coelho, risoto de cordeiro, pão com tomate e presunto ibérico, embutidos e massas ao ragu.		
Tinto fino ou Tempranillo			
Serviço		Originária do norte da Espanha, também é muito cultivada pelos vizinhos Portugueses, onde geralmente é conhecida como "Aragonês" no Alentejo, ou "Tinta Roriz" no Douro. Na Itália, às vezes aparece com o nome de "Negretto" e, dentro da Espanha, recebe vários sinônimos, como "Ull de Lebre", "Cencibel", "Tinta del Toro" e "Tinta del País". Tempranillo leva este nome da palavra espanhola "temprano", que significa "cedo", e é a sua maior vantagem por amadurecer rápido.	
Temperatura de Serviço	14/16º		
Estimativa de Guarda	Pronto para beber ou +5anos		