

Cillar

Tinto Fino

Ficha Técnica

Nacido en los años 80, es un vino que no pasa por madera. Es la máxima expresión de la variedad tinto fino

Presenta un color (cereza) picota con ribetes violáceos. Destacan aromas elegantes de frutas rojas y negras, minerales y florales con sensaciones de juventud.

En boca es frutal, sabroso y con taninos sedosos y amables. Es intenso, fino y largo por su refrescante acidez.

Edad de las viñas: Cepas entre los 15 y los 25 años.

Rendimiento: 4.000 Kg/ha.

Altitud media: 840 metros.

Armonía: Perfecto para el tapeo (tortilla de patatas, croquetas...), con embutidos, pescados azules a la plancha, arroz negro, pollo en diversas preparaciones o platos ligeros.

