

Cillar de Silos Crianza

Tinto con crianza, Tempranillo

Ficha Técnica

Cillar de Silos Crianza es la espina dorsal de la bodega porque es el reflejo del carácter que tiene la tempranillo en las tierras de Quintana del Pidio. Nace de diferentes terruños y viñas viejas.

El color es cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz mezcla la elegancia con la madurez. Se perciben los aromas de fruta negra y roja (frambuesas y moras silvestres), especias dulces (nuez moscada, clavo, vainilla), cedro, ligeros torrefactos que van desapareciendo y regaliz. En boca es sedoso y equilibrado con buena estructura.

Tiene una acidez refrescante que nos alarga el vino, haciéndolo más intenso y largo en boca. Percibimos esas notas de nariz también en boca.

Largo por su refrescante acidez.

Tiempo de crianza: 12 meses en barrica de roble francés.

Edad de las viñas: Cepas entre los 25 y los 40 años.

Rendimiento: 4.000 Kg/ha.

Altitud media: 860 metros.

Armonía: Chuletillas de cordero, guisos, pastas, carnes (a la plancha, asadas o guisadas)... o en diversas preparaciones o platos ligeros.

