

Flor de Silos

Tinto con crianza, Tinto Fino

Ficha Técnica

Es la máxima expresión de la variedad Tinto Fino en suelos arenosos de cepas muy viejas, plantadas entre 1927 y 1930. En un suelo muy pobre y de altitud elevada.

Es de color cereza picota con reflejos granates. En esta parcela, el Tinto Fino nos sorprende con notas minerales de grafito, tinta china, frutas negras y regaliz. Apreciamos con el tiempo notas balsámicas.

En boca es un vino sabroso, equilibrado con un tanino suave y maduro.

Largo por su refrescante acidez.

Tiempo de crianza: De 14 a 18 meses en barrica de roble francés dependiendo de la añada.

Edad de las viñas: Plantadas entre 1927 y 1930.
Rendimiento: 2.500 Kg/ha.

Altitud media: 900 metros.

Armonía: Platos de caza mayor, aves de pelo y pluma, aves nobles, asados castellanos, quesos semicurados, platos con setas o de sobremesa.

