

Cillar Blanco de Silos

Blanco, Albillo Mayor

Ficha Técnica

Este vino blanco surgió con la idea de recuperar los albillos más longevos de la zona.

Con Cillar Blanco de Silos hemos conseguido sacar toda la expresividad del suelo y de la uva en Quintana del Pidio.

Elaboración: Fermentado en depósito y barrica de roble francés. Crianza en lías de 5 a 8 meses.

Edad de las viñas: Cepas de más de 70 años.

Rendimiento: 2.500 Kg/ha.

Altitud media: 870 metros.

Armonía: Mariscos, pescados blancos, quesos frescos, ensaladas, verduras, arroces, aperitivos...

