

# DRINKS.

## Cillar de Silos Crianza Ribera del Duero DO 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40843
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero (Castille-et-León)
Embouteilleur	Cillar de Silos, Paraje El Soto, s/n, 09370 Quintana del Pidio, Burgos, Spain
Marque	Cillar de Silos
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	13 mois
Dégustation	Charnu, soyeux, équilibré et bien structuré en bouche avec des tanins mûrs, une acidité fraîche, des fruits noirs, des framboises, des baies sauvages, de la noix de muscade, des clous de girofle, de la vanille, du bois de cèdre, des notes grillées et de la réglisse.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Tempranillo
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2015
En accord avec	grillades, agneau, pizzas & pâtes, viandes rouges

## Description

Amalio Aragón a fondé la Bodega Cillar de Silos en 1994 avec ses deux fils et sa fille. Plus de 20 ans auparavant, il avait commencé à acheter de petites parcelles de terre dans les alentours, avec le désir de créer un jour son propre vin. La famille est particulièrement fière de la cave à bouteilles souterraine, construite à la fin du XVIIe siècle, qui présente une humidité constante et des températures d'environ 12°C. La cave est située dans le petit village de Quintana del Pidio, dans la très réputée région viticole de Ribera del Duero. Les propres vignobles de l'entreprise couvrent désormais une superficie de 68 hectares et sont exclusivement plantés de Tempranillo. L'âge des vignes varie selon les parcelles : certaines ont une quinzaine d'années, d'autres ont vécu tout un siècle. La zone boisée, au nord des parcelles, protège les plantes des vents froids en hiver. Le climat continental du plateau aride favorise, quant à lui, de fortes différences de température entre le jour et la nuit, ce qui affecte l'acidité et la diversité aromatique des raisins. Les rendements de la récolte varient entre 2500 et 3500 kg / ha. Pour le Cillar de Silos Crianza, les raisins sont cultivés sur plusieurs parcelles situées à une altitude d'environ 860 mètres au-dessus du niveau de la mer, avec des vignes âgées de 25 à 40 ans. Le vin passe ensuite 13 mois dans des fûts de chêne français. Il accompagne à merveille les côtes d'agneau, la viande grillée ou rôtie, les pâtes ou un ragoût.