



Camino del Pilar 2018

CHF 75.00 | 10 cl = CHF 15.00

Producteur	Comando G
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	VdT
Millésime	2018
Format	50 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Albillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5552418
Accord mets et vins	Tapas, Charcuterie, Poisson, Volaille, Plats végétariens



Vinification

Le vin est vieilli pendant un an en fûts de sherry Manzanilla usagés 'sous flor'. Lors de ce processus, une couche de levure se forme à la surface, ce qui protège le vin de l'oxydation tout en lui donnant du goût. On connaît surtout ce procédé pour la production de Fino et de Manzanillasherry, ainsi que de Vin Jaune du Jura français.

Après cette année, le vin est vieilli pendant une année supplémentaire dans de grands récipients en verre, appelés Demijohns. Enfin, une autre année de maturation en bouteille précède la mise sur le marché du vin.

