



## Torresilo 2016

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 7.00

Rouge grenat impénétrable. Des arômes intenses de baies noires et de cerises accompagnent des notes épicées de noix de muscade, de moka et de réglisse. La bouche est puissante et concentrée, avec une texture veloutée et des tanins polis. Un authentique Ribera del Duero de garde issu d'un millésime absolument exceptionnel.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Cillar de Silos       |
| Type d'article                | Vin rouge             |
| Pays                          | Espagne               |
| Région                        | Ribera del Duero DO   |
| Appellation                   | DO                    |
| Millésime                     | 2016                  |
| Format                        | 150 cl                |
| Alcool                        | 14.0 %                |
| Température de consommation   | 16° - 18°             |
| Conservation                  | jusqu'en 2029         |
| Cépages                       | Tinto Fino            |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article              | 5243716               |
| Accord mets et vins           | Bœuf, Gibier, Agneau  |
| Avis                          | Robert Parker 94/100  |



### Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 16 à 18 mois en barriques françaises neuves. Seules 30'000 bouteilles ont été mises en bouteille.

### Terroir

Les vignes âgées de 40 à 90 ans à Quintana del Pidio et Gumiel de Mercado sont en propriété.

