



Torresilo 2016

Rosso granato impenetrabile. Aromi intensi di bacche nere e ciliegie accompagnano note speziate di noce moscata, moka e liquirizia. Al palato è potente e concentrato, con una struttura vellutata e tannini levigati. Un Ribera del Duero autentico e conservabile, proveniente da un'annata di assoluto rilievo.

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Produttore | Cillar de Silos |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Ribera del Duero DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2016 |
| Dimensioni della bottiglia | 150 cl |
| Gradazione alcolica | 14.0 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2029 |
| Vitigni | Tinto Fino |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5243716 |
| Adatto a | Manzo, Selvaggina, Agnello |
| Valutazioni | Robert Parker 94/100 |



Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio e poi affinato per 16-18 mesi in barrique francesi nuove. Sono state imbottigliate solo 30.000 bottiglie.

Terroir

Le vigne di 40-90 anni di Quintana del Pidio e Gumiel de Mercado sono di proprietà propria.

