# Camino del Pilar 2020

| | |
|---|---|
| Producteur | Comando G |
| Type d’article | Vin blanc |
| Pays | Espagne |
| Région | Sierra de Gredos |
| Sous-région | VdT Castilla y León (Sierra) |
| Appellation | VdT |
| Millésime | 2020 |
| Format | 50 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu’en 2030 |
| Cépages | Albillo |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d’article | 5552420 |
| Accord mets et vins | Plats végétariens, Volaille, Poisson, Charcuterie, Tapas |
| Avis | Robert Parker 96/100 |

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.