



## Dominio del Pidio 2015

Rosso porpora brillante. Al naso sprigiona aromi di bacche rosse e spezie sottili. Al palato è perfettamente proporzionato tra armonia e freschezza impeccabili. Elegante, con tannini integrati alla perfezione e delicate note di barrique. Un autentico Ribera del Duero ricco di carattere: un'annata di debutto che non teme confronti.

Produttore	Cillar de Silos
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2015
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Tempranillo, Albillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	1010565
Adatto a	Legumi
Valutazioni	Robert Parker 92/100



### Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di cemento segue l'affinamento di 16 mesi sulle fecce fini in foudre francesi da 228 a 500 litri. Ne sono state confezionate solo 5'652 bottiglie.

### Terroir

Le uve provengono da viti di 40-100 anni distribuite su un singolo vigneto a Quintana del Pidio/Burgos, a 890 metri sul livello del mare.

### Storia





---

Dominio del Pidio è il più recente progetto di Roberto e Óscar Aragón di Cillar de Silos. Nel loro villaggio di origine, Quintana del Pidio nella Ribera del Duero, i due fratelli hanno riportato in auge cinque bodegas autoctone del XVI secolo, al fine di preservare, o piuttosto rianimare, la cultura vitivinicola tradizionale della regione. Questa prevede non solo la rigorosa selezione di uve autoctone dai vigneti distribuiti su più di 8 ettari a Quintana del Pidio e La Aguilera, ma anche la classica fermentazione in vasche di cemento e l'invecchiamento in grandi botti di rovere francese. I tre vini sono già un potenziale cult.

