



Dominio del Pidio 2016

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	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0000 %
Temperatura di degustazione	14° - 16°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Tempranillo, Albillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5245116
Adatto a	Carne di vitello, Pollame, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 93/100



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.

