

<http://cillardesilos.es/vinos/cillar-de-silos-crianza/>



## CILLAR DE SILOS CRIANZA

El crianza de Cillar de Silos es la espina dorsal de la bodega porque es el reflejo del carácter que tiene la tempranillo en las tierras de Quintana del Pidio. Nace de diferentes terruños, de pequeñas parcelas a veces de tamaño minúsculo de viñas viejas. El color es cereza picota intenso con reflejos violáceos. En nariz mezcla la elegancia con la madurez. Se perciben los aromas de fruta negra y roja ácida (frambuesas y moras silvestres maduras); especias dulces (nuez moscada, clavo, vainilla); cedro; ligeros torrefactos que van desapareciendo y regaliz. En boca es carnoso, sedoso, equilibrado con buena estructura. Tiene una acidez refrescante que nos alarga el vino, los taninos maduros todavía firmes por pulir. Tiene persistencia y aparecen los mismos recuerdos que en nariz. En todo el conjunto destaca la finura.

**Tipo de vino:** Tinto con crianza.

**Variedades:** Tempranillo 100%.

**Tiempo de crianza:** 13 meses en barrica de roble francés.

**Viñedos de procedencia:** Pagos como Los Llanillos. Los Cascajos. El Águila, Sotillejo, La Negra Alta, Porquera, Carragumiel, Llantada, La Pelada, El Primo, Valdesantos, Las Mazas, Carrevilla, Llano de Elena.

**Edad media de las viñas:** Cepas entre los 25 y los 40 años.

**Rendimientos:** 4.000 Kg/ha.

**Tipos de suelos:** Suelos predominantemente arenosos con arcilla y limo.

**Altitud media:** 860 metros.

**Período de consumo:** Se encuentra en un perfecto momento para comenzar a beber y mejorará durante los próximos tres años. Se recomienda una copa tipo Chianti.

**Nº de botellas:** 130.000 botellas.

**Temperatura de consumo:** A 14-15º destacarán más sus virtudes porque terminará a 17-18º.

**Armonía:** con chuletillas de cordero, pastas, carnes (a la plancha, asadas o guisadas), quisos...

*Safra 2009. Jantar em 14/10/2015.*