Medalla de Oro de la Ciudad

CASINO DE PALENCIA

CATA DE VINO MARIDADA

CILLAR D SILOS

BODEGA

TRADICIÓN · TERROIR · PASIÓN

Vinos con carácter, de nuestra tierra



CILLAR

D.O.:
Ribera del Duero.

VARIEDADES:
100% Tinto Fino.

GRADO ALCOHÓLICO:
14%.

NOTA DE CATA:
Color rojo intenso, con notas balsámicas y de frutas rojas. En boca es estructurado con taninos amables y elegantes. Postgusto intenso y frutoso.

Temperatura de servicio recomendada 18º C. Se recomienda acompañarlo de carnes rojas, embutidos, quesos y arroces.



CILLAR DE SILOS CRIANZA

D.O.:
Ribera del Duero.

VARIEDADES:
100% Tempranillo.

ENVEJECIMIENTO:
13 meses de roble francés.

NOTA DE CATA:
Color rojo de capa alta, aromas a fruta roja y negra con fondo de toffe y vainilla. En boca es un vino con volumen y estructura, taninos persistentes que acabarán su envejecimiento en los próximos años en botella. Un vino para disfrutar actualmente con un potencial de guarda importante.



TORRESILO

D.O.:
Ribera del Duero.

VARIEDADES:
100% Tempranillo.

ENVEJECIMIENTO:
16-18 meses en roble francés.

NOTA DE CATA:
De un color cereza picota muy intenso, limpio y brillante. Los aromas son intensos y complejos, como aromas minerales, frutas negras maduras, especias, regaliz, recuerdos balsámicos y unos suaves torrefactos. En boca posee profundidad, equilibrio, sedosidad, cuerpo, fruta madura y mineralidad. Es muy largo gracias a su excelente acidez; el tanino es puro terciopelo todavía por pulir pero maduro.



DOMINIO DEL PIDIO TINTO

D.O.:
Ribera del Duero.

VARIEDADES:
95% Tempranillo y 5% Albillo

GRADO ALCOHÓLICO:
14.5%.

NOTA DE CATA:
Es muy floral, con las notas típicas del regaliz y una acidez muy viva. Tiene aromas lácticos, pero define claramente un nuevo estilo más frutal, elegante y fresco de forma de elaborar en la Ribera del Duero. Destaca la profundidad y el equilibrio.

Jueves, **19 de noviembre de 2026** a las 20:00 horas.

Precio 15€. Inscripciones en conserjería.

Casino de Palencia

www.casinodepalencia.es