

LINEA CLÁSICA

## SILENO RISERVA

## Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva



Creado con las uvas autóctonas cannonau. Tradición de cerdeña, sentores de moras, algarroba, regaliz. Afinado en acero y diez meses en barricas de roble. Se marida con carnes asadas y quesos maduros.



## NOTAS DE VINO

SILENO RISERVA	
<b>Terreno:</b>	Calcáreo y ligeramente arcilloso, exposición noreste a 230 metros sobre el nivel del mar
<b>Clima:</b>	Mediterráneo, con veranos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
<b>Cosecha:</b>	Fines de septiembre, la uva es recogida con 230 gr/l de azúcar
<b>Vinificación:</b>	Despallado y prensado suave. Fermentación con maceración con temperatura controlada de 22/24°C por 12 días; remontajes cada 6 horas por 15 minutos
<b>Refinamiento:</b>	Por 10 meses en barricas de roble de 33 hl y 90 días en botella
<b>Embotellado:</b>	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 44x26 mm
<b>Los datos analíticos:</b>	Grado alcohólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,2 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 2,9 gr/l
<b>Características organolépticas:</b>	Color rojo rubí intenso, perfumes intensos a frutos de bosque maduros con agradables notas tostadas de madera y especias, gusto cálido y redondo, sávido y persistente
<b>Emparejamientos:</b>	Carnes rojas asadas, carne de caza mayor y menor, quesos de oveja y de cabra
<b>Temperatura de servicio:</b>	18°C
<b>Formato:</b>	75 cl - 150 cl