

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