

LINEA CLÁSICA

## SILENO

## Cannonau di Sardegna D.O.C.



Creado con la uva autóctona Cannonau. Elaborado con maceración prolongada de las pieles y luego una breve evolución en madera. Se marida a carnes rojas y quesos muy maduros.



## NOTAS DE VINO

<b>SILENO</b>	
<b>Terreno:</b>	Calcáreo y bastante pedregoso con exposición noreste
<b>Clima:</b>	Mediterráneo, con invierno templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
<b>Cosecha:</b>	Hacia la mitad de septiembre, la uva es recogida con 230 gr/l de azúcar
<b>Vinificación:</b>	Despalillado y posterior prensado. Fermentación con maceración con temperatura controlada de 24/26º por 10 días; remontajes cada 6 horas por 10 minutos
<b>Refinamiento:</b>	En tanques de acero inoxidable
<b>Embotellado:</b>	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 44x26 mm
<b>Los datos analíticos:</b>	Grado alcohólico 13-14% vol., acidez total 5,4 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 1,8 gr/l
<b>Características organolépticas:</b>	Color rojo rubí, perfumes de bosque con agradables notas vegetales, gusto cálido, sávido y persistente
<b>Emparejamientos:</b>	Carnes rojas asadas, carnes de caza, quesos maduros y embutidos
<b>Temperatura de servicio:</b>	18ºC
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl