

# SILENO RISERVA

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



Originado do vinhedo autóctone cannonau. Tradição da Sardenha, toques de amoras, alfarroba, alcaçuz. Afinado em aço e dez meses em barris de carvalho. Harmonização com carnes assadas e queijos curados.



## NOTAS DE VINHO

SILENO RISERVA	
<b>Chão:</b>	Calcário e ligeiramente argiloso com exposição a norte-leste a 230 metros acima do nível do mar
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Fim de setembro, a uva é colhida com 230 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Desengace e esmagamento leve fermentação com maceração em temperatura controlada de 22/24°C durante 12 dias; remontagens cada 6 horas durante 15 minutos
<b>Requite:</b>	Durante 10 meses em barris de carvalho de 33 hl e 90 dias em garrafa
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26 mm
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,2 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 2,9 g/l
<b>Características organolépticas:</b>	Cor vermelho rubi intenso, perfumes intensos de frutas silvestres maduras com agradáveis notas tostadas de madeira e especiarias, sabor quente e encorpado, aromático e persistente
<b>Emparelhamentos:</b>	Pratos de carnes vermelhas assadas, carne de caça de pelo e de pena, queijos de ovelha e de cabra
<b>Temperatura de Serviço:</b>	18°C
<b>Formato:</b>	75 cl - 150 cl