

# SILENO

## Cannonau di Sardegna D.O.C.



Originado do vinhedo autóctone cannonau. Vinificado com longa maceração das cascas e em seguida uma breve evolução em madeira. Harmonização com carnes vermelhas e queijos bem curados.



## NOTAS DE VINHO

<b>SILENO</b>	
<b>Chão:</b>	Calcário e bastante pedregoso com exposição a norte-leste
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Ao redor da metade de setembro, a uva é colhida com 230 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Desengace e em seguida o esmagamento. Fermentação com maceração em temperatura controlada de 24/26º durante 10 dias; remontagens cada 6 horas durante 10 minutos/
<b>Requinte:</b>	Em tanques de aço inox
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 44x26 mm
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 13-14% vol., acidez total 5,4 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 1,8 g/l/
<b>Características organolépticas:</b>	Cor vermelho rubi, perfume de bosque com agradáveis notas vegetais, sabor quente, aromático e persistente
<b>Emparelhamentos:</b>	Carnes vermelhas assadas, carne de caça, queijos curados e frios
<b>Temperatura de Serviço:</b>	18ºC
<b>Formato:</b>	37,5 cl - 75 cl