

# 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

### SILENO

|  |   |
|--|---|
| <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   |
| <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   |