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

SILENO

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

PREMIOS:

GALERÍA:









