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

Chão:	Calcário e ligeiramente argiloso com exposição a norte-leste a 230 metros acima do nível do mar
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Fim de setembro, a uva é colhida com 230 g/l de açúcares
Vinificação:	Desengace e esmagamento leve fermentação com maceração em temperatura controlada de 22/24°C durante 12 dias; remontagens cada 6 horas durante 15 minutos
Requinte:	Durante 10 meses em barris de carvalho de 33 hl e 90 dias em garrafa
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5,2 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 2,9 g/l
Características organolépticas:	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
Emparelhamentos:	Pratos de carnes vermelhas assadas, carne de caça de pelo e de pena, queijos de ovelha e de cabra
Temperatura de Serviço:	18ºC
Formato:	75 cl – 150 cl