



  
**SILENTIUM**

*Envejecido  
en Roble*

**Tipo:**

Envejecido Roble

**Bodega:**

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

**Zona vinícola:**

D.O. RIBERA DEL DUERO

**Uva:**

100% Tinta del país

**Cata:**

Vino joven criado sobre lías finas durante 5 meses en barrica de roble y 3 meses en botella.

De intenso color rojo cereza con matices violáceos, tiene un aroma potente que conjuga fruta madura con madera en buena armonía. En boca es afrutado y carnoso, con taninos dulces y vivos y madera en segundo plano, resultando un vino sabroso y amplio.



# SILENTIUM

*Envejecido  
en Roble*

- Vino:** *Marca Comercial:* Silentium  
*Región:* Ribera del Duero (D.O.)  
*Tipo de vino:* Envejecido en Roble  
*Graduación Alcohólica:* 13 By Vol.
- Uva:** *Procedencia del Viñedo:* Viñedo de nuestros socios  
*Composición Varietal:* 100% Tinta Fina (Tempranillo)  
*Rendimiento del Viñedo:* 5500 kg/Ha.  
*Tipo de Terreno:* Laredas orientadas W. Secano. Suelos Franco - arcillosos  
*Altitud:* 980 m.
- Elaboración:** *Vendimia:* Tradicional a mano  
*Fermentación:* Termocontrolada entre 22-26° C  
*Maceración:* 48 horas en frío y 10 días como mínimo  
*Fermentación Maloláctica:* Espontánea sin siembra a 22° C
- Envejecimiento o Crianza:** *Tiempo en Barricas:* 3 meses  
*Edad de las barricas:* 2 y 3 años  
*Tipo de roble:* 60% francés, 40% americano  
*Permanencia en botellero:* 3 meses
- Temperatura de Servicio:** 16 - 18° C