BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO

SILENTIUM

Crianza

Tipo:
Crianza

Bodega:
BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

Zona vinícola:
D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva:
100% Tinta del país

Cata:
Vino criado sobre
lías finas durante 12 meses en
barrica de roble y 6 meses en botella.
De color rojo picota con ribetes teja en capa fina,
es limpio y brillante.
En nariz es intenso, equilibrado,
con toques a frutos rojos y
aromas especiados de su crianza en roble.
Su entrada en boca es sabroso,
estructurado, con buena persistencia.
Es elegante en vía retronasal.

Tfno: +34 975 355 062 · Fax: +34 975 355 060 · www.bodegascastillejoderobledo.com

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO

SILENTIUM
Crianza

Vino:

Marca Comercial:
Silentium
Región:
Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino:
Crianza
Graduación Alcohólica:
14 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:
Laderas orientadas W. Secano.
Suelos Franco - arcillosos
Altitud:
980 m.

Elaboración:

Vendimia:
Tradicional a mano
Fermentación:
Termocontrolada entre 22-26º C
Maceración:
48 horas en frío y 10 días como mínimo
Fermentación Maloláctica:
Espontánea sin siembra a 22º C

Envejecimiento o Crianza:

Tiempo en Barricas:
12 meses
Edad de las barricas:
2 y 3 años
Tipo de roble:
60% francés, 40% americano
Permanencia en botellero:
6 meses

Temperatura de Servicio: 16-18º C

Tfno: +34 975 355 062 · Fax: +34 975 355 060 · www.bodegascastillejoderobledo.com