



SILENTIUM

expresión

Tipo:

Tinto Expresión

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 18 meses en
barrica de roble y 12 meses en botella.
De intenso color rojo cereza
con ligeros ribetes azulados,
que denotan su entereza y longevidad.
En nariz se muestra potente e intenso.
La complejidad de sus aromas nos
descubren frutos rojos maduros, pasando
por regaliz y notas florales, junto con
los aromas de crianza, vainilla, café,
cacao con sensación a toffe o café con leche.
La entrada en boca es de gran potencia
y estructura, se muestra carnoso
y redondo. Al final envolvente y denso
que nos llena y deja un largo recuerdo.





Vino: *Marca Comercial:* Silentium
Región: Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino: Tinto Expresión
Graduación Alcohólica: 13'50% By Vol.

Uva: *Procedencia del Viñedo:* Seleccionado entre nuestros socios
Composición Varietal: 100% Tinto Fino (Tempranillo)
Rendimiento del Viñedo: Inferior a 4000 kg/Ha.
Tipo de Terreno: Laderas orientadas W. Secano. Suelos Franco - arcillosos con piedra
Altitud: 980 m.

Elaboración: *Vendimia:* Tradicional a mano. Extricta selección en viñedo
Fermentación: Termocontrolada entre 26 y 28° C. Depósitos pequeños de INOX.
Maceración: 48 horas en frío a 15° C y 21 días como mínimo
Fermentación Maloláctica: Espontánea sin siembra a 22° C. Barricas de roble americano nuevas

Envejecimiento o Crianza: *Tiempo en Barricas:* 18 meses, con relleno mensual y trasiego cada 6 meses
Edad de las barricas: 100% nuevas
Tipo de roble: 60% francés selección, 40% americano tueste medio
Permanencia en botellero: Mínimo 12 meses

Temperatura de Servicio: 16-18° C