



SILENTIUM
Reserva

Tipo:

Reserva

Bodega:

BODEGAS CASTILLEJO DE ROBLEDO, S.A.

Zona vinícola:

D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva:

100% Tinta Fina

Cata:

Vino criado sobre lías finas durante 16 meses en bodega de roble y 20 meses en botella.

De intenso color rojo cereza con finos ribetes iodados con capa fina, tiene un aroma intenso y equilibrado con atractivas notas de frutas rojas y negras en compota y recuerdos de toffe y café.

En boca es vivo y sabroso, con notas golosas de fruta concentrada, acompañada de chocolate, regaliz, cacao, ... y final aterciopelado y balsámico.



SILENTIUM Reserva



Vino: *Marca Comercial:*
Silentium
Región:
Ribera del Duero (D.O.)
Tipo de vino:
Reserva
Graduación Alcohólica:
14 By Vol.

Uva: *Procedencia del Viñedo:*
Seleccionado entre nuestros socios
Composición Varietal:
100% Tinta Fina (Tempranillo)
Rendimiento del Viñedo:
Inferior a 5000 kg/Ha.
Tipo de Terreno:
Laderas orientadas al W. Secano.
Terreno Franco - arcillosos
Altitud:
980 m.

Elaboración: *Vendimia:*
Tradicional a mano.
Extricta selección del viñedo
Fermentación:
Termocontrolada entre 26°-28° C
Maceración:
48 horas en frío a 15° C
21 días como mínimo
Fermentación Maloláctica:
Espontánea sin siembra a 22° C

Envejecimiento o Crianza: *Tiempo en Barricas:*
16 meses
Edad de las barricas:
Nuevas
Tipo de roble:
50% francés, 50% americano
Permanencia en botellero:
20 meses

Temperatura de Servicio: 16-18° C