




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