



FICHA TÉCNICA

DATOS DEL VINO

MARCA COMERCIAL:

SILENTIUM

REGIÓN

Ribera del Duero (D.O.)

TIPO DE VINO:

TINTO JOVEN

GRADUCACIÓN ALCOHOLICA:

13,30 By Vol

DATOS DE LA UVA

PROCEDENCIA DEL VIÑEDO:

Viñedo de nuestros socios

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100 % TINTO FINO (Tempranillo)

RENDIMIENTO DEL VIÑEDO:

5500 kg/Ha.

TIPO DE TERRENO:

Laredas orientadas W. Secano.
Suelos Franco - arcillosos.

ALTITUD

980 metros

ELABORACIÓN

VENDIMIA:

TRADICIONAL A MANO

FERMENTACIÓN:

TERMOCONTROLADA ENTRE 22 Y 26 °C

MACERACIÓN:

48 horas en frio y 10 días como mínimo

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

Espontánea sin siembra a 22 ° C



FICHA DE CATA

SILENTIUM TINTO JOVEN

FASE VISUAL

Color rojo cereza con matices violáceos de gran limpieza e intensidad.

FASE OLFATIVA

En nariz se muestra intenso con aromas a frutas del bosque y frutos negros maduros.

FASE GUSTATIVA

En boca resulta equilibrado, suave, aterciopelado y carnoso, con un largo recuerdo en el retrogusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO ° C

16 - 18 ° C