



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.



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 22-26° 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:* 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:** 16-18° C