

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



SILVANUS
- EDICIÓN LIMITADA -

2020

“Todo un seductor”

VIÑEDO:

viñedo propio, 100% tempranillo,
con edad comprendida entre los 70 y 90 años.

CRIANZA:

16 meses en barrica de roble francés,
20 meses en botella.

Vino de autor que cumplirá con
las expectativas de los que lo degustéis,
encandilando los paladares más exigentes.

FASE VISUAL:

color rojo picota, capa alta con mucha glicerina.

FASE OLFATIVA:

piel de cereza, fruta en sazón, cassis, toques
de intenso chocolate y tabaco, potente.

FASE GUSTATIVA:

mucho cuerpo con firmes taninos nobles,
muchísima intensidad con largo recuerdo a fruta.



Silvanus Edición Limitada

2020

ENÓLOGO:
Natalia Calleja

VARIEDAD:
100% Tempranillo.

SUELOS:
arenas, gravas y arcillas situados en La Horra
(centro de Ribera del Duero).

FERMENTACIÓN:
previa maceración en frío y fermentación
con levaduras autóctonas.

BARRICA:
crianza en madera nueva francesa de grano
seleccionado (100%) y posteriormente dos años
en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Grado: 14%

Acidez: 5 g/l

Azúcar residual: 1,2 g/l

Ph: 3,5

Clarificación: proteína del guisante

Vegano

Sin filtrar

ENVASADO:

Corcho natural

Caja: 6 botellas

Dimensiones: 516 x 310 x 90 mm

Cajas por pallet: 48 cajas de 6 botellas

