

AROMAS DEL SILENCIO ROSADO



AÑO

2015.

UBICACIÓN

León. Comunidad de Castilla y León. España. IGP Tierra de Castilla y León.

CEPAS

Prieto Picudo obtenido fundamentalmente a partir de cepas de entre 20 y 30 años.

VITICULTURA

Viticultura integrada en el medio ambiente.

VIÑEDO

Nuestro vino Aromas del Silencio Rosado es obtenido a partir de nuestro viñedo de 2 hectáreas, situado a 850 m altura en terreno arcillo-pedregoso. Clima continental mediterráneo seco, muy soleado, con fuertes contrastes de temperatura entre el día y la noche que favorecen una maduración óptima de la uva. Practicamos la viticultura integrada con respeto al medio ambiente. Nuestra densidad es de 2.200 viñas/hectárea, con una producción de alrededor de 2,5 kilos por cepa.

VINIFICACIÓN

Vendimia nocturna hecha a mano en cajas de 15 kilos máximos, con selección de la uva en viñedo y en la mesa de selección de la bodega. Efectuamos la fermentación a 16 grados, con un prensado muy respetuoso a baja presión con el fin de mantener el aroma y el sabor de la fruta. Filtración gruesa con placas de celulosa natural.

PRODUCCIÓN

3.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Color púrpura pálido con nariz intensa de frutos rojos tipo fresa y frambuesa. En boca, seco con acidez media y sabor de intensa fruta roja, cerezas y fresas acompañadas de notas de miel y ligera presencia de carbónico natural.