

FUENTES DEL SILENCIO - CEPAS VIEJAS



AÑO

2014.

UBICACIÓN

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

CEPAS

Prieto Picudo obtenido fundamentalmente a partir de cepas de más de 100 años.

VITICULTURA

Viticultura integrada en el medio ambiente.

VIÑEDO

Nuestro vino cepas viejas es obtenido a partir de nuestros mejores viñedos, centenarios, situados 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 2.000 viñas/hectárea, con una producción de alrededor de 2 kilos por cepa.

VINIFICACIÓN

Vendimia 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. Maceración prefermentativa en frío. Envejecimiento durante un año en barricas, en su mayor parte nuevas, de roble francés (80%) y americano (20%). Sin filtración ni clarificación. Crianza en botellas durante al menos 9 meses.

PRODUCCIÓN

4.000 botellas numeradas.

NOTAS DE CATA

Color Rubí. Nariz compleja e intensa de fruta roja y negra confitada y chocolate. En boca, seco con acidez elevada, taninos finos, equilibrados e intensos. Sabor a grosella roja, frambuesa y cereza negra con notas de chocolate, cedro, madera tostada y notas minerales. Final largo y persistente.