

FUENTES DEL SILENCIO



AÑO

2015.

UBICACIÓN

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

CEPAS

Mencia, Prieto Picudo y Garnacha.

VITICULTURA

Viticultura integrada, recuperación de cepas centenarias y prefiloxéricas.

VIÑEDO

Fuentes del Silencio proviene de nuestros viñedos situados al sur del Valle del Jamuz. Suaves pendientes orientadas al norte pero que gozan de un microclima gracias a la protección del Monte Teleno. Los suelos son más fríos en esta zona, presentan un porcentaje mayor en arcilla y un exceso en hierro. Esto se traduce en vinos más rotundos y de mayor concentración. Son vinos de más estructura pero que guardan frescor gracias al gran contraste térmico de la zona.

VINIFICACIÓN

Vendimia a mano en cajas de 15 Kg. Selección manual en el viñedo. Encubado caja a caja con un 50% de uva despalillada en tinas troncocónicas de madera con dosis mínimas de sulfuroso para fermentar con levadura autóctona. Maceración de 45 días y prensado suave. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 225L.

PRODUCCIÓN

6.000 botellas.