

Silvestre

0397

Cosecha 2022

RIOJA

Denominación de
Origen Calificada

Una oportunidad única para redescubrir el ancestral sistema de la maceración carbónica

VINO TINTO COSECHA

D. O. Ca. Rioja

100 % tempranillo

75 cl

REDESCUBRIENDO LA HISTORIA

Vino tinto fruto del ancestral sistema de maceración carbónica tradicional de la Rioja Alavesa. Todo un arte recuperado y adaptado a los nuevos tiempos que potencia extraordinariamente los aromas y tonos florales del vino. La pura expresión de la juventud que la naturaleza y el saber hacer se encargan de renovar en cada cosecha.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●○○○

Dulzor: ●●○○○

Taninos: ●●○○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2024

Maridaje: espaguetis a la amatriciana

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja (**fresa** y compota de cereza), florales (**violata**) y especiados (regaliz) sobre un fragante fondo balsámico (**eucalipto**). Recuerdos a **yogur de fresa** y **piruleta**. En boca es ligero, goloso y fresco, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

Vinos similares de nuestra bodega:

Cabernet Franc, Garnatxa y Ibericus Mencía.

