

# Silvestre

0397

Cosecha 2020



## 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.: 13,5 % vol.

Servicio: 12 - 14 °C

Consumo: antes de 2022

Maridaje: espaguetis a la amatriciana

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

### Vinos similares de nuestra bodega:

Cabernet Franc, Garnatxa y Garnacha Tinta.

