



Silencio

En armonía con la naturaleza

AÑADA: 2018



MENCIÓN DE CALIDAD: D.O. Valencia



VARIETADES DE UVA: 100% Moscatel de Alejandría



ELABORACIÓN:

Vendimia: Manual en cajas de 20 Kg

Tiempo de maceración: 8 horas

Tipo de fermentación: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada

Número de días de fermentación: 10 – 14 días

Temperatura de fermentación: 12 – 15°C

Envejecimiento: Sin envejecimiento en barrica



DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 12%Vol.

pH: 3,31

Acidez total: 5,9 g/l (en tartárico)



TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 1 – 2 años



NOTAS DE CATA: Vino limpio y transparente, muy brillante y atractivo a la vista, de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. De intensidad aromática muy alta. En nariz aparecen aromas primarios de frutas maduras tropicales como el plátano, la piña o el mango y sobretodo de flores blancas, tales como el jazmín o el azahar y también ligeras notas de pétalos de rosa. En boca persistente, graso, goloso, de largo recorrido, agradable y con buen equilibrio.



GASTRONOMÍA Y SERVICIO: Es un vino que puede maridar a la perfección todo tipo de arroces, pescados y mariscos. Servir entre 8-10°C.



COMENTARIOS DEL ENÓLOGO: **SILENCIO** representa un magistral monovarietal que procede de una selección de las mejores cepas de Moscatel de Alejandría, vendimiadas a mano en los viñedos propiedad de la bodega y elaboradas con especial cuidado para lograr un vino que exprese la amplia gama de aromas y sabores típicos de esta uva, tan cercanos a las frutas tropicales.

