



Sileo



FICHA TÉCNICA

🏠 COMPAÑÍA VINÍCOLA SILEO

📍 D.O. MONTSANT

🍷 TINTO

🍇 80% GARNACHA TINTA Y 20% CARIÑENA

🍷 FERMENTACIÓN Y CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE Y BARRICAS DE 500L DURANTE 9 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Limpio y brillante. Color cereza picota de capa media con marcados matices morados

-AROMA: Limpio y franco, donde destacan los aromas de fruta roja y negra; fresas y moras, sobre un fondo especiado

-SABOR: Fresco, fluido y glicérico, con taninos dulces y bien integrados, en armonía con el alcohol y la acidez natural del vino