

Manjar de Silos 2008



INTRODUCCIÓN. Selección de uvas de la variedad Tempranillo 100% procedente de unas de las cepas más viejas de la Ribera de Duero.

ELABORACIÓN. Maceración larga de 28 días prolongándose unos días después del fin de la fermentación alcohólica, que se desarrolla a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

CRIANZA. 25 meses en barrica nueva de roble francés. Barricas: Radoux Blend, Seguin Moreau, y Vicard.

CATA. Manjar de Silos es un vino de capa oscura y reflejos violáceos, presenta en nariz unos agradables tonos frutales en consonancia con los aromas propios proporcionados por la crianza en barrica. Ya en la boca apreciamos su gran estructura y el perfecto equilibrio entre su grado alcohólico y la acidez, lo que hace que tenga un paso agradable. Es bastante persistente.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

INTRODUCTION. A selection of grapes from the variety Tempranillo proceeding 100% from the oldest stock in the Ribera del Duero.

PRODUCTION. This wine is marinated for around 28 days and prolonged further until it reaches its alcoholic fermentation, which is developed under controlled temperature in inox. Malolactic fermentation takes place in French oak casks.

AGING. The wine is aged for 25 months in new French oak casks. Casks: Radoux Blend, Seguin Moreau and Vicard.

TASTING. Manjar de Silos is a dark type of wine with purplish reflections. Presenting the nose with agreeable aromas of fruits in harmony with its time of marinating in the casks. Once in the palate its great structure of perfect equilibrium can be appreciated amongst a degree of alcohol and acidity that makes it agreeable and very persistent.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2
09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com
www.uvaguilera.com

