MANJAR DE SILOS

2020



concentración
cepas viejas
roble francés
complejidad
elegancia
persistencia
mineral

Ficha de cata

TIPO DE VINO	***Tinto reserva***
DENOMINACIÓN	***D.O. Ribera del Duero***
VARIEDAD DE UVAS	***Tempranillo 100%***
VIÑEDO	***Cepas más viejas de la finca · La Aguilera · Burgos***
GRADUACIÓN	***13,5% vol.***
CRIANZA	***20 meses en barrica de roble francés***
BARRICA	***Radoux / Seguin Moreau / Vicard***
ELABORACIÓN	***Maceración larga · F.M. en barrica · T. controlada***
FORMATO	***750 ml***
TEMPERATURA	***16 – 18 ˚C***

COLOR
Rojo rubí intenso, profundo y brillante, con lágrima densa propia de una larga crianza y gran concentración.

AROMA
Complejo y elegante. Fruta negra madura, notas de roble francés de alta calidad, especias finas y un fondo mineral de gran personalidad.

BOCA
Potente, estructurado y largo, con taninos maduros y textura aterciopelada. La crianza de 25 meses otorga profundidad y una persistencia excepcional.

ELABORACIÓN
Selección de las mejores cepas de la finca, fermentación a temperatura controlada y crianza de 25 meses en barricas de los mejores toneleros franceses: Radoux, Seguin Moreau y Vicard.

Manjar de Silos es el vino más selecto de Uvaguilera. Elaborado con las cepas más antiguas de la finca y una crianza de 20 meses en barricas de los mejores toneleros franceses. Un tinto que expresa el máximo carácter del terroir de La Aguilera: concentración, complejidad y elegancia sin igual.

UVAGUILERA

Uvaguilera
D.O. Ribera del Duero
C/ San Gregorio, 2 · 09400 Aranda de Duero
Burgos · España
T +34 947 545 419 · www.uvaguilera.com