



SILICE Tinto 2021



Vendimia : manual en cajas de 15 kg

Variedades : 80% Mencía, 15% Garnacha Tintorera, Merenzao y 5 % uva blanca.

Viñedo : ubicados en el cañon del Rio Sil

Suelos: mayoritariamente formados por granito, arena y pizarra.

Levaduras: Autóctonas

Vinificación: 75% despalillado y 25% uva entera, fermentación y maloláctica en foudre de madera nueva y tina de hormigón.

Crianza: 12 meses sobre lías en foudre, tina inox y hormigón.

Alcohol: 12 %.

Acidez Volátil: 0,6 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

SO2 Total: 35 mg/l

SO2 Libre: 25 mg/l

Producción: 7500 bt de 75cl

Embotellado a mano con una ligera filtración



CONTIENE SULFITOS

Silice Viticultores SL, Barantes de Arriba, Sober, Lugo. Info@siliceviticultores.com

www.siliceviticultores.com, Facebook: Silice Viticultores, Twitter: @slcviticultores, instagram: silice_viticultores