



SILICE FINCA ROSENDE 2019



Vendimia: manual en cajas de 15 kg

Variedades: principalmente Garnacha Tintorera y Mencía junto con otras variedades desconocidas.

Viñedo: Finca Rosende, viñedo centenario ubicado en el Rio Cabe.

Suelos: Granito-Arcillosos

Levaduras: autóctonas

Vinificación: 100% uva entera con raspón, fermentación alcohólica en tina de acero inoxidable, maloláctica en barrica usada de 225 Lt

Crianza :15 meses sobre lias en barricas usadas de 225lt

Alcohol: 12 %.

Acidez volátil: 0,67 g/l

Acidez Total: 6,42 g/l

SO2 Libre: 54 mg/l

SO2 Total: 58 mg/l

Glucosa-Fructosa: 0,08 g/l

Embotellado a mano con un ligero filtrado

Producción: 300 bt de 75cl



CONTIENE SULFITOS