

CASA SILVA MICROTERROIR CARMENÈRE

Valle de Colchagua - Chile



🏆 95 Pontos - Tim Atkin | 93 Pontos - Descorchados
93 Pontos - Robert Parker | 92 Pontos - Stephen Tanzer's

A família Silva, em sua contínua busca para encontrar a máxima expressão da qualidade, tem sido pioneira na produção de excelentes Carmenère, provenientes de seus vinhedos de Los Lingues, nos pés da Cordilheira dos Andes. Deste vinhedo é selecionado pequenos setores de onde se produz a variedade Carmenère, que é resultado do primeiro estudo de Micro Terroir realizado no Chile.

🍇 100% Carmenère

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,16 g/l

Acidez Total: 3,50 g/l

PH: 3,52

Vinificação: Colheita manual. Vai para câmara fria para chegar a 5°C, a seleção manual pré e pós decapagem. Maceração por 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de carvalho francês para 16 dias a 26°C / 30°C. Pós maceração vai para fermentação durante 15 dias.

🍷 Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

NOTAS DO ENÓLOGO

🍷 Cor rubi intensa com tons violetas.

🍷 No nariz, delicado com aroma de fruta vermelha e preta com notas de café.

🍷 Paladar harmonioso com muito boa estrutura, taninos suaves e notas frutadas vermelhas maduras, especiarias e um toque suave de pimenta preta. Final longo e elegante.

Harmonização: Harmoniza bem com carnes, vermelha magra como filé mignon, carne de avestruz e lombo de porco. Ideal com massas com base em molhos vermelhos e queijos como o Emmental e Gruyere. Por ter taninos suaves e delicados, é ideal para acompanhar sobremesas com base em chocolate como o Cheesecake.

🌡 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br