


# CASA SILVA COOL COAST SYRAH

Valle de Colchagua - Chile



Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. A origem da casta Syrah era controversa até 1998, quando testes de DNA comprovaram que esta variedade originou-se de um cruzamento entre as uvas Dureza e Mondeuse Blanche. O cruzamento ocorreu naturalmente há centenas de anos, na região dos Alpes do Rhône – até hoje uma referência para os mais aclamados e disputados vinhos elaborados com esta casta.

 100% Syrah


**Teor Alcoólico:** 12,20%

**Açúcar:** 2,69 g/l

**Acidez Total:** 5,56 g/l


**PH:** 3,55


**Vinificação:** 100% da colheita manual em caixas de 10 quilos. As uvas entram na câmara fria para chegar a 2°C. A seleção manual das uvas ocorre antes do despalillado. Vinificação gravitacional com maceração pré-fermentativa a frio de 6°C durante 9 dias. Fermentação alcoólica durante 10 dias com pisoneos a 25°C-28°C. Ausência de maceração pós-fermentativa. Fermentação maloláctica completa.

 Envelhece 50% barrica durante 10 meses em barris de 1-2-3 uso. 50% em tanques de aço inoxidável.


## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho escuro.

 Aroma intenso com notas florais mescladas com defumado.

 Na boca é potente, acidez marcante, refrescante com taninos suaves. Persistente e de bom final.

**Harmonização:** Queijo de Cabra, Roquefort, Emmental, carnes vermelhas cozinhadas na brasa e vegetais ao forno.

 Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)