

# CASA SILVA RESERVA CUVÉE CARMENÈRE

Valle de Colchagua - Chile



93 Pontos James Suckling | 92 Pontos Descorchados  
91 Pontos Tim Atkin | 90 Pontos Robert Parker

A uva Carménère é outra variedade originária de Bordeaux. No século XVIII era uma casta comum nos vinhedos do Médoc, mas se tornou uma raridade por lá. Levada para o Chile no século XIX, durante muito tempo a uva Carménère foi confundida com a casta Merlot. Somente em 1994, nos vinhedos da Viña Carmen na região do Chile, ela foi corretamente identificada pelo ampelógrafo Jean-Michel Boursiquot (profissional que estuda, identifica e classifica os tipos de uva).



100% Carmenère

**Teor Alcoólico:** 13,80%

**Açúcar:** 2,79 g/l

**Acidez Total:** 3,01 g/l

**PH:** 3,71

**Vinificação:** Maceração pré-fermentativa por 8 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 10 dias, de 26°C a 28°C. Maceração pós-fermentativa por 6 a 10 dias.



60% em barrica de carvalho francês durante 8 meses,  
40% em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO



Cor vermelho rubi intenso.



No nariz é delicado, levemente picante, com notas de frutas negras e cerejas.



Em boca é redondo e poderoso na boca, de taninos firmes e notas de amoras. Final longo e elegante.

**Harmonização:** Carne vermelha magra, aves de caça, como codorna, massas e pizzas. Harmoniza perfeitamente com pastel de milho e empanadas chilenas.



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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO  
IMPORTADORA

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