

CASA SILVA RESERVA CUVÉE PINOT NOIR

Valle de Colchagua - Chile



A Pinot Noir é considerada a uva mais difícil de cultivar e de difícil adaptação, mas também é considerada como a uva que produz os vinhos mais elegantes do mundo, sem deixar de mencionar que desta uva provém os vinhos com borbulhas mais interessantes do mundo todo, os Champagnes. Esta uva tem uma grande diferenciação com as outras tintas nobres: ela não pode ser misturada com outras uvas tintas (exceto nos Champagnes), já que, como a sua maior virtude é sua sutileza, fazendo parte de um blend ficam ocultas atrás da opulência e potência das outras uvas tintas.

 100% Pinot Noir

Teor Alcoólico: 13,9%

Açúcar: 2,53 g/l

Acidez Total: 3,25 g/l

PH: 3,5

Vinificação: Seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 12 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 18 dias a 21°C / 23°C. Descubado e fermentação maloláctica.

 70% em barrica de carvalho francês durante 4 meses, 30% em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho com tons violeta.

 No nariz, frutado, com aromas de morangos.

 O paladar é fresco, boa acidez, agradável taninos e notas de frutas vermelhas maduras. Final muito agradável.

Harmonização: É ideal para harmonizar com peixe grelhado como salmão, linguado e atum, também com massas e pizzas, carnes brancas, como peru e frango.

 Temperatura de serviço entre 12°C a 14°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br