CASA SILVA ORGÂNICO
CABERNET SAUVIGNON - CARMENÈRE

Valle de Colchagua - Chile

90 Pontos Tim Atkin

Criados na década de 60, os vinhedos orgânicos, alcançaram ao longo dos anos admiradores ao redor do mundo devido ao seu cuidado não só com a videira, mas com todo o ambiente em que as uvas crescem.
Os vinhos orgânicos geralmente praticam as normas de não utilizar produtos químicos em sua fabricação, ou seja, são descartados o uso de agrotóxicos e/ou fertilizantes.

85% Carmenère e 15% Cabernet Sauvignon

Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,16 g/l

Acidez Total: 3,28 g/l

PH: 3,56

Vinificação: 100% da colheita manual, campos de baixo manejo orgânico. A seleção manual das uvas ocorre antes do desengace. Maceração pre-fermentativa por 8 dias a 6°C, fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 16 dias a 26°C a 28°C. Maceração pós fermentativa por 3 dias. Descubado e fermentação malolática.

50% em barris de carvalho francês por 7 meses.
50% em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor vermelho rubi escuro e brilhante.

No nariz é intenso com aromas de frutas negras e silvestres.

Na boca é picante e saboroso, com taninos suaves e redondos.

Harmonização: Ideal com carnes e batatas grelhadas, massa à bolonhesa, lombo de porco em molho de ameixa preta e legumes assados.

Temperatura de serviço entre 16ºC a 18ºC.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA