

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva 5 Cepas 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Pinot Noir e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	60% do vinho estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1997, a Casa Silva tornou-se uma das vinícolas mais emblemáticas do Valle de Colchagua. É uma das poucas que conseguiu explorar o potencial de cada setor do vale, da costa até o sopé dos Andes. De seus 5 vinhedos - Los Lingues (aos pés da Cordilheira), Angostura (um pouco mais a adiante, onde estão vinhas datadas de 1912), Lolol (a 30 km do Pacífico) e Paredones (na costa fria, distante 7 km do oceano) - foram obtidas as 5 variedades que originaram este blend. São 35% de Cabernet Sauvignon, 35% de Carménère, 15% de Syrah, 10% de Pinot Noir e 5% de Petit Verdot. As uvas foram individualmente vinificadas em tanques de aço inox, com leveduras selecionadas e temperatura controlada, pela competente equipe enológica liderada por Mario Geisse. Após a malolática, 60% dos vinhos amadureceram 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO púrpura intenso e brilhante, com reflexos avermelhados

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO frutas negras maduras, como amora, ameixa-preta e cassis; mostram-se também especiarias culinárias que remetem a cravo, canela e fava de baunilha, bem como chocolate amargo, tabaco, grãos de café e toques de temperos frescos.

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO frutas negras maduras chegam com acidez marcante e taninos arredondados, acompanhadas de notas de café e chocolate amargo

CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS frescos moles médios duros

DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada