

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva 5 Cepas 2024
Vinícola	Casa Silva
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Pinot Noir e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês (60% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
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 9 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, ameixa-preta e cassis; especiarias culinárias que remetem canela e fava de baunilha, bem como chocolate amargo, 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

tem expressão de complexidade e sofisticação; tem corpo estruturado, trazendo uma acidez marcante que equilibra perfeitamente com seus taninos arredondados, e boa intensidade do sabor; o destaque dos sabores fica para as frutas negras maduras, que permanecem em seu gostoso final

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

DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA