

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Carmenere Gran Reserva 2023
Vinícola	Casa Silva
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	60% do vinho estagiou 12 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1997, a Casa Silva tornou-se uma das vinícolas mais emblemáticas do Valle de Colchagua, sendo uma das poucas capazes de explorar diferentes setores do vale, da influência costeira até as áreas próximas aos Andes. É especialmente reconhecida pela elevada qualidade de seus vinhos de Carménère, com exemplares que figuram entre os melhores do Chile. O Casa Silva Gran Reserva Carménère é um reflexo do trabalho cuidadoso que a casa aplica em toda a sua gama. Elaborado com uvas colhidas manualmente e desengaçadas, o vinho passou por maceração pré-fermentativa de 8 dias a 6°C e teve uma fermentação alcoólica de 16 dias, a temperaturas entre 27°C e 28°C. Após, realizou uma maceração pós-fermentativa por mais 8 dias, além da fermentação malolática. O envelhecimento de 60% do vinho ocorreu em barris de carvalho francês por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa e amora, acompanhadas por pimentão vermelho assado; nuances especiadas, pimenta preta, cravo, além de toques de chocolate, café e baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos macios e bem integrados; a acidez é equilibrada, trazendo frescor ao conjunto; reforça-se a fruta madura, junto a notas de especiarias e um leve tostado; o final é persistente, com boa intensidade e um toque levemente herbáceo elegante

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 frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola