

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Silva Chardonnay Cool Coast Viñedo de Paredones 2025
<b>Vinícola</b>	Casa Silva
<b>Safra</b>	2025
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>SubRegião</b>	Paredones
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	3 a 4 meses em barricas de carvalho e tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Descorchados

### VEDANTE



Natural

### TAÇA



Riesling

### APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Silva construiu sua reputação explorando diferentes áreas do Vale de Colchagua. Mas uma de suas origens mais fascinantes é Paredones. A Casa Silva foi uma das primeiras vinícolas a apostar no potencial dessa estreita faixa de terra localizada a menos de sete quilômetros do Oceano Pacífico. É dali que nascem os exemplares Cool Coast. O varietal de Chardonnay dessa linha é a expressão fiel e espetacular desse terroir. Com parte da fermentação realizada em barricas de carvalho francês e um período de contato com as borras finas, revela aromas sedutores de maçã verde, pera e limão-siciliano, acompanhados por notas salinas, ervas frescas e delicados toques de especiarias. Em boca, é vibrante, profundo e gastronômico, com uma acidez precisa, textura refinada e um final longo marcado pela abundância de sabores e energia.

### ANÁLISE SENSORIAL



#### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha



#### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

aromas de maçã verde, pera e limão-siciliano, acompanhados por notas salinas, ervas frescas e delicados toques de especiarias



#### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, é vibrante, profundo e gastronômico, com uma acidez precisa, textura refinada e um final longo marcado pela abundância de sabores e energia

#### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



### CULINÁRIA