

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Silva Cool Coast Syrah 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Silva
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>SubRegião</b>	Paredones
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	70% do vinho estagiou de 6 a 8 meses em barricas de carvalho, além de outros 6 meses de afinamento em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Descorchados   93 pts La Cav

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Casa Silva Cool Coast é o Syrah de mais alto nível da vinícola. Ele foi desenvolvido a partir de vinhedos próprios, plantados em 2005 na localidade de Fundo Paredones, uma porção do Valle de Colchagua de clima frio e muito próxima do Oceano Pacífico.

Para se ter ideia, o vinhedo está sobre solos graníticos profundos, onde a temperatura média no mês de janeiro (um dos mais quentes do ano) não ultrapassa os 23°C, tendo em vista que a distância da costa é de meros 6 km.

Na adega, o trabalho minimalista conduzido pelo enólogo Mario Geisse se iniciou com o resfriamento imediato das uvas até a temperatura de 2°C. Na sequência, os cachos foram selecionados, desengaçados e encaminhados para tanques de aço inox, onde se iniciou uma maceração pré-fermentativa em baixa temperatura, durante 9 dias. Após, foram realizadas as fermentações alcoólica e malolática, quando então, 70% do vinho foi encaminhado para barricas de carvalho francês, onde o estágio durou de 6 a 8 meses. Antes de expedido, o vinho ainda repousou por 6 meses em garrafa.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras, com cerejas e amoras bem destacadas, aliadas a notas de pimenta-do-reino, azeitona verde, carne curada e um toque muito sutil de baunilha

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, demonstra alta expressividade, um ótimo corpo, taninos perfeitamente maduros, uma acidez salivante e um *aftertaste* longo, que continuamente convida a um próximo gole

### 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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



### CULINÁRIA