

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Edición Limitada Petit Verdot 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	80% do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho de primeiro e segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Silva é uma das mais emblemáticas vinícolas do Valle de Colchagua, e conta com a tutela de ninguém mais ninguém menos que Mario Geisse para supervisionar criações fabulosas.<br /><br />A alta qualidade da safra 2022 do Edición Limitada Petit Verdot, é resultado da mescla de uvas de dois vinhedos muito importantes da Casa Silva: 50% são de Los Lingues, nas encostas da Cordilheira dos Andes, e os outros 50% são de Lolol, uma área próxima do Pacífico.<br /><br />Após a colheita manual, as uvas de cada vinhedo foram vinificadas separadamente. A fermentação em tanques de aço inox, com um longo período de maceração, foi sucedida pelo <em>blend</em> das duas frações, que, então, passou por um amadurecimento de 12 meses, 80% em barricas de carvalho de primeiro e segundo uso. Antes de sair ao mercado, o vinho repousou em adega por mais 5 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de cereja, amora, framboesa e ameixa, escoltadas por menta e especiarias, como o cravo, a noz-moscada, além do chocolate amargo e algumas nuances de tosta



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

na boca, apresenta taninos bem polidos e muito amigáveis ao paladar; a acidez é suculenta e a profundidade dos sabores é enorme, levando a um fim de boca de persistência muito longa



### CULINÁRIA

#### 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