

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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. 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. 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 blend 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	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	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	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRÍÇÃO	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			