

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Silva Gran Terroir de Los Andes Carménère 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Silva
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Los Lingues (Valle de Colchagua)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	85% do vinho passa 12 meses em barricas de carvalho francês, 15% permanece em tanques de inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	4.0 Vivino

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não importa a linha – os vinhos da Casa Silva fazem um sucesso tão grande, que nossa equipe está sempre sincronizada com sua importação, acompanhando novidades, lançamentos e chegadas de novas safras.

Exatamente o que temos hoje – a recém-chegada ao mercado safra 2018 do tradicionalíssimo Carménère da linha Gran Terroir.

Incansável colecionador de medalhas, altas pontuações e reconhecimentos nos mais diferentes canais da crítica especializada internacional, tem suas uvas provenientes de uma das melhores regiões do Chile para a Carménère, o **microterroir do vinhedo Los Lingues**, no Valle de Colchagua, aos pés da Cordilheira dos Andes.

Sob a batuta do experiente e competente enólogo Mario Geisse (considerado **Rei da Carménère**), é vinificado criteriosamente: logo após o desengace, as uvas passam por uma maceração pré-fermentativa a frio de 8 dias. Então o mosto é colocado em tanques de aço inox para a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada. A FML acontece espontaneamente e 85% do vinho sofre um amadurecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso, brilhante e profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (cereja, ameixa, blueberry e jabuticaba), passando para especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco e eucalipto, finalizando com toques tostados e de pimentões amarelos grelhados

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

elegante, sedutor, aveludado e cativante, com taninos finos e sedosos estão em sintonia com uma agradável e bem dosada acidez. No sabor, temos a predominância das frutas negras acompanhadas de notas de chocolate meio amargo, pimentão e toques defumados

#### 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 carnes grelhadas e assadas, pizza calabresa, espaguete à putanesca, tortellone de cordeiro, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA