

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                             |
|------------------------|---------------------------------------------|
| Vinho                  | Casa Silva Lago Ranco Sauvignon Blanc 2023  |
| Vinícola               | Casa Silva                                  |
| Safra                  | 2023                                        |
| País                   | Chile                                       |
| Região                 | Región Austral                              |
| SubRegião              | Futrono (Valle de Osorno)                   |
| Tipo                   | branco                                      |
| Castas                 | Sauvignon Blanc                             |
| Teor Alcoólico         | 12%                                         |
| Maturação              | em tanques de aço inox                      |
| Temperatura de Serviço | 10 a 12 °C                                  |
| Guarda                 | 2035                                        |
| Decanter               | -                                           |
| Premiações             | 94 pts Guia Descorchados   94 pts Tim Atkin |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2006, a Casa Silva decidiu realizar um experimento desafiador: plantar videiras em Futrono, no extremo sul da Patagônia Chilena, uma região onde poucas se arriscaram a fazer o mesmo.<br /><br />Foi as margens do Lago Ranco, também próximo da Cordillheira dos Andes, onde a vinícola se deparou com condições propícias para um experimento com Sauvignon Blanc, Pinot Noir e Riesling. Isso, pois o terreno levemente inclinado e próximo ao bolsão de água, impedem a formação das geadas, que, consequentemente, inibiriam as boas condições de cultivo na região.<br /><br />A aposta resultou em vinhos tão excepcionais, que hoje, a Casa Silva cultiva 11 hectares em Futrono. A produção é minúscula, mas tem originado alguns dos vinhos mais premiados da empresa, caracterizados pelo perfil muito distinto frente outras regiões do Chile.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo palha com traços esverdeados



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas de caroço e frutas tropicais frescas, como manga, abacaxi e maracujá, além de maçã verde, limão-siciliano e grama recém cortada



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

equilibrado e refrescante, com acidez suculenta; apresenta uma profusão de sabores de frutas tropicais e cítricas, que se prolongam harmoniosamente em um final de boca longo e muito gostoso



## 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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse