

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Casa Silva Lago Ranco Sauvignon Blanc 2023

Vinícola Casa Silva

Safra 2023 País Chile

Región Austral Região

Futrono (Valle de Osorno) SubRegião

OgiT branco

Castas Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico 12%

Maturação em tanques de aço inox

Temperatura de

10 a 12 °C Serviço

Guarda 2035

Decanter

94 pts Guia Descorchados | 94 pts Tim Atkin Premiações

## VEDANTE **TACA**

## 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.

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.

Riesling

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 **DESCRIÇÃO** Análise visual amarelo palha com traços esverdeados **INTENSIDADE** baixa alta **EVOLUÇÃO** primário I terciário Análise olfativa frutas de caroço e frutas tropicais frescas, como manga, DESCRIÇÃO abacaxi e maracujá, além de maçã verde, limãosiciliano e grama recém cortada INTENSIDADE baixa **DOCURA ACIDEZ** TANINO CORPO encorpado Análise gustativa **PERSISTÊNCIA** curta equilibrado e refrescante, com acidez suculenta; apresenta uma profusão de sabores de frutas **DESCRIÇÃO** tropicais e cítricas, que se prolongam harmoniosamente em um final de boca longo e muito gostoso peixe crustáceo ave suíno **CARNES** cordeiro gado curada caça **OUEIJOS** frescos moles médios duros DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos **AMIDOS** polenta tubérculos massas risotos CULINÁRIA **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