

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Limited Edition 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	93 pts La Cav

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

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA