

Vinho	Casa Silva Microterroir Carménère 2021
Vinícola	Casa Silva
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Los Lingues
Tipo	branco
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	96 pts Tim Atkin 95 pts Descorchados 94 pts Vinous 93 pts Wine Advocate 93 pts James Suckling 92 pts Wine Spectator 92 pts Wine Enthusiast Gran Oro - Catad'Or



A Casa Silva, conduzida pela Família Silva, foi pioneira na busca por uma expressão mais precisa do Carménère no Chile. O grande salto veio com o vinhedo de Los Lingues, aos pés da Cordilheira dos Andes, uma das zonas mais prestigiadas do Vale de Colchagua.

Este rótulo nasce do primeiro estudo aprofundado de microterroir realizado no país. A Casa Silva iniciou o plantio em Los Lingues em 1997 e, após anos de mapeamento detalhado de solos, identificou dois talhões específicos com maior concentração de argila. Esses solos, com maior capacidade de retenção hídrica, favorecem o equilíbrio vegetativo do Carménère e permitem maturação mais homogênea, algo fundamental para a variedade.

O vinho estagia por 15 meses em barricas de carvalho francês, ganhando estrutura e profundidade. No nariz, revela camadas de frutas negras maduras, como groselha e amora, integradas a notas de baunilha, café torrado, pimentão assado e couro.

Em boca, é potente e encorpado, com taninos firmes e bem polidos, acidez precisa e grande concentração de fruta. O final é longo, intenso e persistente, confirmando sua ambição e refinamento.

Sem exageros, trata-se de um dos Carménères mais consistentes e tecnicamente bem executados do Chile contemporâneo.

۷

DESCRIÇÃO magret de pato com purê de batata baroa, sanduiche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica