

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Quinta Generación 2012
Vinícola	Casa Silva
Safra	2012
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	50% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Syrah e 10% Petit Verdot
Teor Alcólico	14.5%
Maturação	a fermentação malolática dos varietais é realizada em carvalho francês, sendo que após o corte o vinho estagia por mais 12 meses em barricas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto da linha "superpremium" da Casa Silva - e elaborado para celebrar as 5 gerações da família dedicadas ao vinho - o Quinta Generación é daqueles tintos em que cada gole convida outro, e que causa tristeza quando a garrafa chega ao fim. Manejados com perfeição pelo excelente trabalho enológico de Mario Geisse, os vinhos base que lhe compõe tem procedências de micro-parcelas distintas, mas todas selecionadas no Valle de Colchagua. Cabernet, Petit Verdot e Carmenere são oriundas do fundo Los Lingues, situado aos pés da Cordilheira, enquanto a Syrah vem do fresco Valle de Lolol, mais próximo ao Pacífico. Aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias como baunilha, pimenta do reino e canela, além de notas de café e tostado transbordam da taça. Na boca se mostra potente e estruturado, porém com taninos elegantes e uma acidez muito bem integrada, que dá vivacidade ao conjunto. O perfil de sabor comprova as nuances aromáticas e nos premia com um final complexo e muito longo, onde aparecem notas marcantes de cacau e ameixa. Não por menos, recebeu 92 pontos na avaliação do Guia Descorchados, além da medalha Gran Oro no tradicional Catad'Or, que é o concurso de vinhos mais importante do Chile.

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, especiarias como baunilha, pimenta do reino e canela, além de notas de café e tostado



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

potente e estruturado, porém com taninos elegantes e uma acidez muito bem integrada, que dá vivacidade ao conjunto; o perfil de sabor comprova muitas das notas aromáticas e nos premia com um final complexo e muito longo, onde aparecem notas marcantes de c

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