

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Quinta Generación 2023
Vinícola	Casa Silva
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot e Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (80% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Descorchados 93 pts Tim Atkin 93 pts Alistair Cooper MW

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com uma ampla linha que vai desde rótulos de entrada — sempre com qualidade impressionante para a faixa de preço — até grandes vinhos dignos de figurar entre os melhores do Chile, a Viña Casa Silva, além de ser a vinícola chilena mais premiada do século XXI, também é uma das maiores referências de sucesso aqui na VinumDay.

A Quinta Generación é uma linha superpremium criada em homenagem às cinco gerações da família dedicadas ao vinho. Nesta versão tinta, o blend reúne uvas provenientes de microparcels do Valle de Colchagua: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Carménère vêm de Los Lingues, terroir localizado aos pés da Cordilheira dos Andes; já a Syrah nasce em Lolol, região influenciada pelas brisas frias do Oceano Pacífico.

Cada variedade é vinificada separadamente em tanques de aço inox com temperatura controlada. Depois, o corte é realizado e 80% do vinho segue para barricas de carvalho francês, onde realiza a fermentação malolática espontânea e amadurece por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa


DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja, a amora e a ameixa em destaque, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), pimentão grelhado, cacau, tabaco, bala toffee e couro, finalizando com gostosos toques defumados e amadeirados

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

mostra uma estrutura impecável e harmoniosa, com taninos de grão fino, macios e maduros, perfeitamente alinhados a uma acidez ampla e bastante gastronômica; o perfil de sabor comprova uma boa carga de fruta, mostrando nitidamente também todos os descritores aromáticos; o final de boca é extremamente agradável e de grande persistência

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

sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



CULINÁRIA

