

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Quinta Generacion Branco 2024
Vinícola	Casa Silva
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	branco
Castas	Chardonnay, Sauvignon Gris, Sauvignon Blanc e Viognier
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	40% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês durante 6 meses
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	média 4,2 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Silva é uma vinícola emblemática do Chile. É a mais premiada do país no século XXI e uma das que mais fazem sucesso aqui na VinumDay.

A linha Quinta Generación é composta por um branco e um tinto superpremium, criados em homenagem às cinco gerações da família dedicadas ao vinho. Na versão branca, o corte reúne uvas provenientes de micro-parcelas do Valle de Colchagua. O Chardonnay (40%) e o Sauvignon Gris (30%) vêm de Angostura, no sopé da Cordilheira dos Andes, onde a vinícola mantém vinhas plantadas em 1912. O Sauvignon Blanc (20%) é cultivado em Paredones, na costa fria, a apenas 7 km do Oceano Pacífico. Já a Viognier (10%) tem origem em Lolol, outra área influenciada pelas correntes marítimas que resfriam a região.

Cada variedade passa por vinificação individual em tanques de aço inoxidável, utilizando leveduras selecionadas e controle rigoroso de temperatura. Os vinhos também são trabalhados sobre as lías para ganho de textura. Por fim, 40% do lote segue para barricas de carvalho francês, onde permanece por seis meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

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 burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole