

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Quinta Generación Tinto 2013
Vinícola	Casa Silva
Safra	2013
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	50% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Syrah e 10% Petit Verdot
Teor Alcoólico	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 2025
Decanter	40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Chile, em geral, elabora bons vinhos tanto na forma de varietais quanto na de assemblages.

No Valle de Colchagua, mais especificamente, os varietais geralmente são vinhos de gama inferior, enquanto a grande maioria dos ícones são sempre assemblages.

As castas de maior reputação no vale são a Cabernet Sauvignon, a Carmenere e a Syrah. Este belo Casa Silva é composto majoritariamente por estas variedades, sendo completado por uma pequena parcela de Petit Verdot.

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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos



Análise olfativa

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 cacau e ameixa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes de gado e caça assadas na brasa ou no forno, massas com molhos estruturados e queijos duros em geral