

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Reserva Merlot 2024
Vinícola	Casa Silva
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (40% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1997, a Casa Silva consolidou-se rapidamente como um dos nomes mais emblemáticos do Valle de Colchagua. Poucas vinícolas conseguem interpretar com tanta precisão as diferentes influências da região, desde o frescor marítimo da costa até a estrutura e profundidade das áreas mais próximas aos Andes. Embora seja reconhecida mundialmente por seus Carménères e Cabernets, a Casa Silva aplica o mesmo rigor em todas as castas que trabalha. Esse cuidado aparece claramente nesse exemplar, um 100% Merlot com estágio parcial de 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

INTENSIDADE	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
EVOLUÇÃO	primário	<div style="width: 100%;"><div style="width: 20%;"></div></div>	terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, entre frescas e maduras, com destaque para cereja, ameixa e amora, acompanhadas por notas de pimenta-do-reino, um toque de cravo e uma leve nuance terrosa

INTENSIDADE	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
DOÇURA	seco	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div>	doce
ACIDEZ	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div>	alta
TANINO	baixa	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	alta
CORPO	leve	<div style="width: 100%;"><div style="width: 60%;"></div></div>	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	<div style="width: 100%;"><div style="width: 70%;"></div></div>	longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um exemplar de forte identidade varietal, com taninos finos e muito bem polidos, que sustentam um paladar equilibrado e envolvente; a acidez suculenta traz vivacidade, enquanto o conjunto se mostra amplo, com boa presença e um final persistente

CARNES	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> peixe	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> crustáceo	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> ave	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> suíno
	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> cordeiro	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> gado	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> caça	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> curada
QUEIJOS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> frescos	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> moles	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> médios	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> duros
DA TERRA	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> hortaliças	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> legumes	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> cereais	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> cogumelos
AMIDOS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> massas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> risotos	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> polenta	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> tubérculos
TEMPEROS	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> pimentas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> ervas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 80%;"></div></div> especiarias	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> aromáticos
DOCES	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> oleoginosas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> frutas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> sobremesas	<div style="width: 100%;"><div style="width: 10%;"></div></div> chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes