VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Riesling Lago Ranco 2019
Vinícola	Casa Silva
Safra	2019
País	Chile
Região	Región Austral
SubRegião	Futrono (Valle de Osorno)
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	estagiou sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	96 pts Tim Atkin | 93 pts La Cav | 93 pts Natalie Maclean | 92 pts Guia Descorchados | 92 pts Revista Adega | Medalha de Ouro - Catad'Or 2021

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 2006, a Casa Silva decidiu realizar um experimento desafiador: plantar videiras em Futrono, na Patagônia Chilena, uma região reconhecida pelo clima frio e alta pluviosidade.

Foi as margens do Lago Ranco, também próximo da Cordillheira dos Andes, onde a vinícola se deparou com condições propícias para um experimento com Sauvignon Blanc, Pinot Noir e Riesling. Isso, pois o terreno levemente inclinado e próximo ao bolsão de água, impedem a formação das geadas, que, consequentemente, inibiriam as boas condições de cultivo na região.

A aposta resultou em vinhos tão excepcionais, que hoje, a Casa Silva cultiva 11 hectares em Futrono, de onde vinhas como Riesling conseguem oferecer um caráter altamente fresco, mostrando um perfil varietal deliciosamente profundo e crocante.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha com halos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de limão, maçã verde, pera, pêssegos branco, envoltas por flor de laranjeira, nuances de petróleo e também salinas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: mostra um profundo caráter varietal, com intensidade e grande persistência; tem um bom volume em boca, revelando certa untuosidade, além de uma acidez crocante que torna o conjunto muito fresco e harmonico

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	