

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