

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Romano 1912 Cepas Viejas 2020
Vinícola	Casa Silva
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	100% César Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	50% do vinho amadurece por 8 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	14° a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	15 minutos
Premiações	92 pts Guia Descorchados 92 pts La Cav

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Romano é uma das alcunhas da César Noir, considerada uma das variedades mais antigas da França. Especula-se que tenha chegado ao norte da Borgonha pelas mãos das legiões romanas de Júlio César, de onde tira seus dois nomes.

Na Borgonha ela desempenha o papel de agregar estrutura e longevidade para a Pinot Noir, em particular na comuna de Irancy (próxima a Chablis).

Chegou ao Chile pelas mãos de imigrantes franceses, e foi redescoberta pela Casa Silva em um vinhedo centenário — plantado em 1912 — na porção de Angostura (Valle de Colchagua), onde até recentemente era confundida com outras cepas velhas lá plantadas.

De produção minúscula, este exótico varietal é trabalhado artesanalmente, com colheita manual dos cachos e fermentação parcial (50% do mosto) em barricas francesas de segundo e terceiro usos, onde realiza seu amadurecimento por cerca de 8 meses. A outra parcela é vinificada em tanques de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas do bosque frescas, como a framboesa, a cereja e o morango, escoltadas por notas de chocolate ao leite e nuances terrosas e de garrigue, finalizando com deliciosos toques florais de rosas, peônias e violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico e sedutor, com taninos finos, secos e maduros em perfeita sintonia com uma acidez envolvente, vibrante e impecavelmente gastronômica. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa e finaliza com uma gostosa mineralidade

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

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos



CULINÁRIA