

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Silva Romano Parras Viejas Viñedo Original 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Silva
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% César Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	50% em barricas de carvalho francês de segundo uso e 50% em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura translúcido



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de morangos silvestres e framboesas frescas, com toques florais de peônia, rosa e violeta



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

prima pelo frescor, porém com taninos carnudos e uma vocação gastronômica natural; as notas de cereja amarela e pêssego ganham contornos amanteigados, com final cristalino e repleto de mineralidade



### 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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos