

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva S38 Single Block Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	Casa Silva
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês + 1 ano em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	95 pts La Cav 94 pts Marcelo Copello 93 pts James Suckling 93 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Silva dispensa maiores apresentações, é a vinícola chilena mais premiada do século XXI.

Seu Cabernet Sauvignon Single Block S38 foi concebido para brilhar! As uvas são provenientes de uma parcela específica do icônico vinhedo Los Lingues da Casa Silva: foram diversos anos de intensos estudos do solo e vinificações até chegar às uvas S38 – capazes de resultar em um varietal de classe mundial.

Inclusive, é válido citar, que a Denominação de Origem Los Lingues foi instituída em 2018. Trata-se de uma microrregião específica dentro do Valle de Colchagua, bem próximo da Cordilheira dos Andes.

Sua elaboração é perfeccionista: as uvas são colhidas manualmente em pequenos cestos e ao chegarem na vinícola, são colocadas em uma mesa seletora, onde uma criteriosa triagem é efetuada.

Os melhores grãos são colocados em tanques de aço inox e em barricas de carvalho, e após uma maceração a frio de 10 dias, finalmente a fermentação alcoólica é cuidadosamente conduzida com leveduras selecionadas. Depois de finalizada a malolática espontânea, o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês, onde realiza um amadurecimento durante 12 meses. Por fim, é engarrafado e descansa por um ano em cave, antes de ser liberado para comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, frescas e maduras (amora, cereja e jabuticaba), doce de ameixa, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, eucalipto, mentol, licor fragolino, cacau, couro, chocolate amargo, pimenta preta e deliciosas notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a potência e o vigor varietal estão evidentes na estrutura encorpada, que traz taninos musculosos, polimerizados e diretos extremamente bem equilibrados por uma acidez muito salivante e gastronômica

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA