VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva S7 Carménère Single Block 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Los Lingues
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (80% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo'

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa, mirtilo e cerejas escuras, acompanhadas por especiarias finas, flores secas e nuances balsâmicas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em boca, apresenta estrutura e profundidade, com taninos finos e bem polidos, sustentados por uma acidez suculenta que equilibra sua ampla e complexa expressão de sabores; o final é longo, persistente e elegante

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: espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica