

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Sauvignon Blanc Estate Grown 2024
Vinícola	Casa Silva
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Reconhecida internacionalmente por suas inúmeras conquistas, a Casa Silva figura hoje como a vinícola chilena mais premiada do século XXI.
Esse histórico de excelência se reflete na consistência de seus vinhos, presentes em diferentes linhas e estilos, fator que consolidou a marca como uma das mais admiradas pelos consumidores brasileiros.
Dentro desse portfólio, o Estate Grown Sauvignon Blanc 2024 se destaca como um rótulo versátil e indispensável na adega. Elaborado no Valle de Colchagua, a partir de vinhedos próprios localizados nas encostas da Cordilheira dos Andes, apresenta um perfil leve, refrescante e muito saboroso, ideal para harmonizar com pratos leves e preparações à base de frutos do mar.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo palha, com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas tropicais, como manga, maracujá e abacaxi, frutas cítricas (lima) e toques de maçã-verde e pera



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
equilibrado, de corpo médio e de acidez vibrante, destaca-se pela profusão de notas de frutas tropicais, que permanecem em um fim de boca persistente e muito gostoso



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
ostreas in natura, quiche lorraine, mexilhões, sushi, camarão empanado, fish and chips, sardinha assada, omelette, andouillette, escargot, queijos Gouda, Gruyère e de cabra