

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Sauvignon Gris Cool Coast Vinedo De Paredones 2023
Vinícola	Casa Silva
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Paredones
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Gris
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Tim Atkin 90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sauvignon GRIS é uma casta rara!

Resultado de uma mutação natural da Sauvignon Blanc, a Sauvignon Gris apresenta uma característica especialmente interessante: a casca rosada, que já sugere um perfil distinto dentro da família. Seu berço é Bordeaux, onde aparece em alguns dos blends brancos mais reconhecidos, como o do célebre Château Smith Haut Lafitte Blanc.

Foi no Chile, porém, que a Sauvignon Gris ganhou protagonismo e encontrou um cenário ideal para mostrar sua identidade. Ali, algumas vinícolas passaram a vinificá-la como varietal em produções pequenas, focadas em destacar seu caráter único. Nesse contexto, o trabalho da Casa Silva se consolidou como um dos mais consistentes e respeitados.

A vinícola cultiva 3 hectares da variedade no Fundo Paredones, uma área fria e costeira do Vale de Colchagua, a cerca de 6 km do Oceano Pacífico. Parte das vinhas, inicialmente plantadas em Angostura no início do século passado, foi transferida para encostas graníticas da Cordilheira da Costa — uma estratégia pensada para aproveitar solos pobres, excelente drenagem e maior influência marítima. A corrente de Humboldt, com sua brisa gelada constante, reforça o clima frio e a maturação lenta, fundamentais para o estilo buscado pela Casa Silva.

Mantido por quatro meses sobre as lias, o Cool Coast Sauvignon Gris Viñedo de Paredones mostra o motivo de ter se tornado uma das grandes referências chilenas da casta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha com halos esverdeados



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas de polpa branca, tropicais e cítricas, como pera, abacaxi, maracujá e limão-siciliano, acompanhados de notas muito sutis de sálvia e hortelã



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
em boca a Sauvignon Gris mostra sua principal diferença em relação à Sauvignon Blanc: mais densidade e cremosidade, equilibradas por uma acidez firme e succulenta; os sabores são intensos e o final de boca, marcante e prolongado



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
filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse