

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Single Block S38 Cabernet Sauvignon 2016
Vinícola	Casa Silva
Safra	2016
País	Chile
Região	D.O. Los Lingues
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 Guia Descorchados 93 James Suckling 90 Tim Atkin 4.3 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para finalizar nosso especial Dia do Cliente, deixamos a cereja do bolo para surpreender o Cliente Entusiasta.

O entusiasta é aquele enófilo que tem muita sede! E esta sede não é somente de vinho – é de conhecimento, de aventuras, de descobertas e de experiências. E como podemos satisfazer um apetite tão voraz? Nossa aposta foi selecionar um vinhaço de um produtor de respeito.

E assim chegamos ao **Casa Silva Single Block S38 Cabernet Sauvignon**.

A Casa Silva dispensa maior apresentação – basta mencionar que **é a vinícola chilena mais premiada do século XXI**. Mas e o vinho??

O Single Block S38 Cabernet Sauvignon 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 Cabernet Sauvignon 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, no início da Cordilheira dos Andes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (blueberry e ameixa) estão em sintonia com toques de chocolate amargo, especiarias doces, figo seco e tâmaras desidratadas, tabaco, fumaça e mentol

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos volumosos e aveludados são perfeitamente balanceados por uma acidez enérgica e salivante, em um conjunto harmonioso, com grande volume de boca e longa persistência

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

churrasco com acompanhamentos elaborados, tomahawk na brasa com manteiga de pimentas e provolone parrillero, costela braseada em molho de vinho e risoto de alho-poró e brie, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

Sua elaboração é perfeccionista: as uvas são colhidas manualmente em pequenos cestos; ao chegar 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; após uma maceração a frio de 10 dias, finalmente a fermentação alcoólica é cuidadosamente conduzida com leveduras selecionadas a uma temperatura entre 26 e 28°C; então é completamente colocado em barricas de carvalho para a realização da fermentação malolática espontânea; assim que a FML termina, o vinho é passado para barricas **novas** de carvalho francês, onde realiza um amadurecimento de 14 meses; enfim é engarrafado e descansa por mais um ano em cave antes de ser liberado para comercialização.