

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Syrah Gran Terroir de la Costa Lolol 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Lolol
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Viognier
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	80% do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	30 minutos
Premiações	Ouro - Catad'Or

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nascida em 1997 e enraizada no Vale de Colchagua, a Casa Silva é uma das vinícolas mais tradicionais do Chile. Combinando tradição e inovação, mantém-se até hoje como uma empresa familiar, com instalações modernas inseridas no complexo vinícola mais antigo do vale. Reconhecida pela qualidade de seus rótulos, trabalha com uvas provenientes de diferentes sub-regiões de Colchagua. Este exemplar vem de Lolol, área situada a cerca de 30 km do Oceano Pacífico e que vem se consolidando como um dos grandes terroirs do país. O clima mais frio, influenciado pela Corrente de Humboldt, traz manhãs enevoadas seguidas por tardes secas e quentes, enquanto as noites voltam a esfriar, condições ideais para uma maturação fenólica lenta e equilibrada. Os solos, pobres e bem drenados, com forte presença pedregosa, intensificam o estresse hídrico das videiras e contribuem para maior concentração. Parte da linha Gran Terroir, este vinho nasce de um projeto que busca expressar com precisão as variedades mais adaptadas a cada local. O corte é composto por 95% Syrah e 5% Viognier, com 80% do vinho amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violaceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (como amora, ameixa, cassis) envoltas por camadas de especiarias (canela, pimenta-preta), ervas frescas e um toque floral elegante (lavanda); notas terciárias agregam profundidade, com nuances de café torrado, chocolate amargo e leve caráter defumado/cárneo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e vibrante, com acidez bsuculenta e taninos firmes, porém polidos; reforça o perfil de frutas negras maduras, acompanhado por especiarias doces, notas de café e leve toque de couro

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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA