

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Casa Silva Terroir de Familia Pinot Noir Paredones 2024 |
| Vinícola | Casa Silva |
| Safra | 2024 |
| País | Chile |
| Região | Valle de Colchagua |
| SubRegião | Paredones |
| Tipo | tinto |
| Castas | Pinot Noir |
| Teor Alcoólico | 14% |
| Maturação | 70% do vinho passa 6 meses em barricas de terceiro e quarto uso |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2033 |
| Decanter | 30 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1997, a Casa Silva tornou-se uma das vinícolas mais emblemáticas do Valle de Colchagua. É uma das poucas que conseguiu explorar o potencial de cada setor do vale, da costa até o sopé dos Andes.

Em Paredones, na costa fria, a vinícola mantém um vinhedo a meros 7 km do Oceano Pacífico. São encostas de solos aluviais, de perfil arenoso e pedregoso, com elevada profundidade. Chama a atenção a amplitude térmica, que pode superar os 20°C ao dia.

O Pinot Noir Reserva do Vinhedo Paredones é uma expressão precisa do terroir do Valle de Colchagua. Elaborado com uvas dessa região costeira, o vinho teve 70% de seu volume maturado por 6 meses em barricas de carvalho usadas (terceiro e quarto uso).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas do bosque, como cerejas e amoras frescas, com toques mentolados, florais (lavanda) e especiados (canela, pimenta-preta)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem ótimo frescor e intensidade de frutas vermelhas, garantindo um conjunto intenso e equilibrado; os taninos são finos e polidos, e o final é redondo, sedoso e permanente

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

risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato



CULINÁRIA