VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Terroir De Familia Reserva Paredones Sauvignon Blanc 2021
Vinícola	Casa Silva
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses sur lie em tanques de ano inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	92 pts Guia Descorchados | 92 pts Falstaff | 91 pts La Cav | 90 pts James Suckling | 90 pts Tim Atkin

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Considerada a mãe da Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento entre a Sauvignon Blanc e a Cabernet Franc), a Sauvignon Blanc é uma das uvas brancas mais celebradas e plantadas em nosso planeta. De origem francesa (nativa do Loire), seu nome é derivado de sauvage – que significa selvagem em francês.

Seu sucesso nas regiões francesas de Bordeaux e do Valle do Loire fez com que produtores de todo o mundo investissem na casta, e hoje ela pode ser encontrada praticamente em qualquer local que se produza vinhos, preferindo locais ensolarados de clima frio. Fora da França, inegavelmente encontrou um novo lar na Nova Zelândia, porém, em outros países vem mostrando que também pode brilhar, como no Chile, onde vem apresentando estupendos resultados quando plantada em regiões específicas.

Para comemorarmos o Sauvignon Blanc Day em alto estilo, nossa curadoria selecionou um vinho que, além de esbanjar tipicidade, também entrega uma qualidade inacreditável por seu preço! Com vocês, o Casa Silva Terroir de Familia Reserva Paredones Sauvignon Blanc 2021.

A Casa Silva já está consolidada como um dos mais importantes, respeitados e melhores produtores chilenos! Basta lembrar que ela é a vinícola chilena mais premiada do século XXI, e que tem a sua disposição uma das estrelas da vitivinicultura local, o competentíssimo enólogo Mario Geisse.

Neste estupendo Sauvignon Blanc da linha Terroir de Familia, as uvas são provenientes do extraordinário

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo pálido com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais e cítricas, como a goiaba e a lima, envoltas por notas de ervas de quintal e de aspargos verdes, finalizando com leves notas florais e minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: refrescante, aliando boa cremosidade e ótimo frescor, com ótima acidez e impecável harmonia entre os sabores constatados no nariz

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

vinhedo Paredones, localizado na Costa Fria do Valle de Colchagua, a menos de 7 quilômetros do Oceano Pacífico. Trata-se de um terroir especial, com solos graníticos profundos de boa drenagem, ricos em minerais como o quartzo, e um clima fresco, com forte influência marítima e da corrente de Humboldt (uma brisa fria que arrefece a região costeira) onde a temperatura média para o mês de janeiro não ultrapassa os 23°C – o que proporciona condições perfeitas que variedades como a Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Syrah e Sauvignon Gris atinjam lentamente seus pontos ideais de maturação fisiológica.