

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Terroir de Familia Reserva Pinot Noir 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Paredones
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho de 3° e 4° uso (70% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



TAÇA



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.

Para este exemplar, as uvas de Pinot Noir foram lentamente vinificadas em tanques de aço inox. Já a maturação, foi de 6 meses em barricas de 3° e 4° uso, onde 70% do vinho repousou.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade

Análise olfativa INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO notas de cerejas e amoras frescas, com toques de menta, lavanda e especiarias, como canela

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

DESCRIÇÃO tem ótimo frescor e intensidade de frutas vermelhas e lavanda em boca, garantindo um conjunto muito equilibrado; os taninos são finos e maduros, e o final é redondo e sedoso

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 oleaginosas frutas sobremesas chocolate



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