

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Silla Reserva Especial Cabernet Sauvignon 2020
Vinícola	La Silla
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	85% do vinho estagiou em carvalho francês por 6 meses e 15% em carvalho francês e americano por 8 meses
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O La Silla Reserva Especial foi elaborado pela Sur Valles, um projeto familiar fundado a mais de 50 anos, que visa mostrar aos mercados internacionais o potencial vinícola chileno. O vinho é fruto de uma linha inspirada no observatório astronômico La Silla, que conta com os telescópios mais poderosos do mundo. Ele está localizado no deserto do Atacama, numa área totalmente livre de poluição, com o céu noturno mais escuro do planeta. Para a elaboração deste exemplar, foram empregadas uvas colhidas manualmente em meados de abril, em vinhedos selecionados do Valle Central, principalmente de Curicó. A vinificação contou com três semanas de délestages e remontagens com cubas abertas. Por fim, após a malolática, 85% do vinho estagiou em carvalho francês por 6 meses, e os outros 15% foram em carvalho francês e americano por 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas de ameixa, amora, cereja e cassis, escoltados por alcaçuz, tomilho, cravo da índia, baunilha e toffee.



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, confirma toda a tipicidade da casta, num conjunto encorpado, de taninos finos, acidez suculenta, grande intensidade de frutas negras e especiarias, que levam a um fim de boca longo e muito saboroso

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA