

CASA SILVA COOL COAST SYRAH

Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. A origem da casta Syrah era controversa até 1998, quando testes de DNA comprovaram que esta variedade originou-se de um cruzamento entre as uvas Dureza e Mondeuse Blanche. O cruzamento ocorreu naturalmente há centenas de anos, na região dos Alpes do Rhône – até hoje uma referência para os mais aclamados e disputados vinhos elaborados com esta casta.



Valle de Colchagua - Chile



100% Syrah

100% da colheita manual em caixas de 10 quilos. As uvas entram na câmara fria para chegar a 2°C. A seleção manual das uvas ocorre antes do despallado. Vinificação gravitacional com maceração pré-fermentativa a frio de 6°C durante 9 dias. Fermentação alcoólica durante 10 dias com pisoneos a 25°C-28°C. Ausência de maceração pós-fermentativa. Fermentação maloláctica completa.



Envelhece 50% barrica durante 10 meses em barris de 1-2-3 uso. 50% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho escuro.



Aroma intenso com notas florais mescladas com defumado.



Na boca é potente, acidez marcante, refrescante com tanino suaves. Persistente e de bom final.



Temperatura de serviço entre 15°C a 17°C.



Queijo de Cabra, Roquefort, Emmental, carnes vermelhas cozinhadas na brasa e vegetais ao forno.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12,20%

Açúcar: 2,69 g/l

Acidez Total: 5,56 g/l

PH: 3,55



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO