

CASA SILVA COOL COAST CHARDONNAY

Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. O Chardonnay sofre influência da corrente de Humboldt, com temperaturas máximas de 25°C no verão. Solo com presença granítica de barro vermelho e cascalho de quartzo.



Vale de Colchagua - Chile



100% Chardonnay



100% da colheita manual em caixas de 10 quilos. As uvas entram na câmara fria para chegar a 3°C, logo após é feita uma seleção manual dos cachos. As uvas são prensadas inteiras, após se faz o desborre por decantação natural e a fermentação com temperaturas de 14-15°C por 21 dias. 30% deste vinho termina sua fermentação em barris franceses por 3 meses.



Envelhece 70% em tanques de aço inoxidável, 30% em barris franceses. Manejo de 02 vezes por semana até o engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo esverdeado.



Aroma complexo com características cítricas, minerais. Podemos identificar notas de pomelo, mel e ligeiras notas de cravo, cheiro que denota sua passada por barricas.



Em boca apresenta potente acidez, equilibrada ao paladar com estrutura e caráter meloso, elegante. Com final agradável.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Atum e Parrilla com saladas verdes.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,33%

Açúcar: 1,47 g/l

Acidez Total: 6,60 g/l

PH: 3,08



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO