

CASA SILVA COLECCIÓN SYRAH

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.



Vale de Colchagua - Chile



100% Syrah



Classificação das uvas antes do processo de maceração. Pré-fermentação por 8 dias com temperatura constante de 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável entre 15 dias entre 28°C e 30°C.



25% envelhece em barris de carvalho francês durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso



Aromas de frutas maduras, cereja, amoras silvestres, framboesa e notas apimentadas.



Na boca é saboroso e cheio. Percebe-se nitidamente o sabor de frutas, com um longo e agradável final.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Carnes de caça ou cordeiro, massas com molhos condimentados, pizza de calabresa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,30%

Açúcar: 2,54 g/l

Acidez Total: 3,48 g/l

PH: 3,42



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO