

CASA SILVA S38 SINGLE BLOCK CABERNET SAUVIGNON

O nome S 38 corresponde a uma quadra de vinhas da nossa fazenda Los Lingues, onde é produzido o melhor Cabernet Sauvignon da Casa Silva. Este vinho é o resultado de um longo e intenso estudo de clima e solo, que juntamente com o nosso profundo conhecimento do local, nos permitiram ao longo dos anos conhecer detalhadamente cada canto da nossa terra, permitindo-nos produzir este fresco, elegante e profundo Cabernet Sauvignon, com um estilo próprio, que honra as características de seu lugar de origem.



Vale de Colchagua - Chile



100% Cabernet Sauvignon

As uvas depois de colhidas ingressam em uma câmara fria até alcançar temperaturas de 2°C. Após passam através de uma mesa de seleção antes e depois de desengace, ingressando mediante gravidade a pequenos tanques e barricas fermentadoras. Logo de uma maceração a frio por 10 dias, a fermentação alcoólica se conduz cuidadosamente a 26-28 °C. Durante a maceração pós fermentativa, o vinho é degustado todos os dias para decidir o momento para o descube. A fermentação maloláctica é feita em barricas.



Envelhece 14 meses em barricas novas de carvalho francês. Os melhores barris são selecionados por degustação e misturados depois. Se engarrafa e se espera pelo menos um ano antes de ser lançado no mercado.



ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



No nariz é muito atrativo com notas de frutos vermelhos e especiarias.



Vinho de taninos sedosos, equilibrada acidez, na boca se mostra agradável e elegante com persistente final.



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



Acompanha muito bem carnes vermelhas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,3%

Açúcar: 2,63 g/l

Acidez Total: 3,77 g/l

PH: 3,51



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO