

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LOS ANDES CABERNET SAUVIGNON

Chamada de rainha das uvas, a Cabernet Sauvignon (resultado do cruzamento das uvas Cabernet Franc e Sauvignon Blanc) está em toda parte. Tornou-se um padrão mundial presente em praticamente todos os países produtores do planeta. É uma das mais famosas e a mais bem-sucedidas uvas tintas do mundo e ela compõe vinhos tintos encorpados e concentrados, muitas vezes envelhecidos em carvalho. Alguns exemplares podem durar muito tempo, e podem também ser elegantes e complexos, enquanto outros são mais intensos e exuberantes.



Vale de Colchagua - Chile



100% Cabernet Sauvignon



Maceração pré-fermentativa por 6 dias a 7°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 10 dias, de 28°C a 30°C. Maceração pós-fermentativa de 7 dias.



Envelhece 55% em barrica de carvalho francês durante 8 meses, 45% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi intenso.



No nariz é delicado, levemente picante, com notas de frutas negras e cerejas.



Em boca é redondo e poderoso na boca, de taninos firmes e notas de amoras. Final longo e elegante.



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



É ideal para pratos condimentados, como carne vermelha a caçarola, assados de tira, carnes de caça, como javali e veado, combina com queijos maduros como roquefort.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,7 g/l

Acidez Total: 5,20 g/l

PH: 3,46



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO