

# CASA SILVA 5 CEPAS

Os vinhos do Chile, na sua grande maioria, são varietais, isto é, são feitos de uma única uva. Assim, quando nos deparamos com um assemblage chileno, nos causa certa surpresa. E quando essa surpresa for um corte de 5 uvas? Este é o 5 Cepas, um delicioso blend de cinco variedades que nos presenteia com uma taça cheia de aromas em camadas.



Vale de Colchagua - Chile



35% Carmenère, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 10% Pinot Noir e 5% Petit Verdot



A seleção manual das uvas antes de desengace. Maceração pré-fermentativa por 6 a 8 dias a 6°C. Fermentação em tanques de aço inoxidável, durante 10 dias a 24°C / 28°C dependendo da variedade. Maceração pós-fermentativa de 4 a 7 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Parte do vinho (60%) foi envelhecido em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho púrpura.



Aroma lembra especiarias, frutas negras, vermelhas e flores brancas.



Sedoso, envolvente, com grande harmonia e equilíbrio. Frescor edulceda acidez. Os taninos são suaves e agradáveis, com uma longa persistência.



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



Carnes vermelhas, massas, queijo amarelo e suas variedades, carnes de caças, cordeiro e porco.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,06 g/l

Acidez Total: 3,54 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO