

CASA SILVA GRAN TERROIR D.O. LOS LINGUES CARMENÈRE

A uva Carménère é outra variedade originária de Bordeaux. No século XVIII era uma casta comum nos vinhedos do Médoc, mas se tornou uma raridade por lá. Levada para o Chile no século XIX, durante muito tempo a uva Carménère foi confundida com a casta Merlot. Somente em 1994, nos vinhedos da Viña Carmen na região do Chile, ela foi corretamente identificada pelo ampelógrafo Jean-Michel Boursiquot (profissional que estuda, identifica e classifica os tipos de uva).



Vale de Colchagua - Chile



100% Carménère



Seleção manual antes e após desengace. Maceração de pré-fermentação durante 8 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável para 16 dias a 26°C / 28°C. Maceração Pós-fermentativa por 15 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 85% em barris de carvalho francês durante 12 meses; 15% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intensa com tons violetas.



No nariz, intenso, com notas de fruta preta madura e notas de frutos silvestres.



Em boca apresenta um bom equilíbrio entre a fruta e carvalho francês é apreciado, poderoso, de boa estrutura, com taninos suaves e redondos percebe-se notas de tabaco. Excelente acabamento.



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



Carnes vermelhas magras, como bife, lombo de porco, molhos para massas com base vermelha e pizzas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,85 g/l

Acidez Total: 3,23 g/l

PH: 3,64



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO