

CASA SILVA LAGO RANCO SAUVIGNON BLANC

O pioneirismo da Família Silva levou-os a decidir, em 2006, plantar as suas vinhas em Futrono, entre 2 montanhas, numa encosta que desce suavemente em direção ao Lago Ranco, junto à cordilheira dos Andes. Desta forma, a Casa Silva foi a primeira vinícola chilena a produzir vinhos de vinhedos próprios, com denominação de origem, de um lugar tão remoto da região austral, no sul do mundo.



Vale de Osorno - Chile



100% Sauvignon Blanc



As caixas de uvas são recebidas e mantidas em câmara fria por 2 dias até atingir temperaturas de 2°C. Em seguida, procedeu-se à prensagem da uva inteira com o seu posterior transbordamento por decantação natural. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas entre 12 a 13°C. Ele teve um manuseio de suas borras até o minuto antes do engarrafamento.



Envelhece 1 a 2 meses em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarela esverdeada limpa e brilhante.



Aroma de limão amarelo, maracujá, abacaxi verde, maçã verde, flor de laranjeira e grama verde.



Na boca apresenta elevada acidez, mineral, textura crocante, bom volume, sabores cítricos e um final floral no palato.



Temperatura de serviço entre 7°C a 9°C.



Acompanhe com peixes e frutos do mar como ceviche de robalo ou mariscos com molho verde.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 11,5%

Açúcar: 1,92 g/l

Acidez Total: 6,73 g/l

PH: 3,1



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO