

# CASA SILVA COLECCIÓN 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



Classificação das uvas antes do processo de maceração. Pré-fermentação por 8 dias com temperatura constante de 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável entre 15 dias entre 28°C e 30°C.



20% envelhece em barris de carvalho francês durante 6 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



Possui notas de ameixa, chocolate, pimenta preta e caramelo.



Apresenta um harmonioso equilíbrio entre o carvalho e a fruta, com a doce pureza da uva e um final longo e persistente.



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



Ideal com carnes vermelhas pouco condimentadas, massas e com queijos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,84 g/l

Acidez Total: 2,94 g/l

PH: 3,66



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO