

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA D.O. LOS LINGUES CARMENÈRE

O Vale de Colchagua está localizado na região de O'Higgins, no centro do Chile, e é um pioneiro na promoção da denominação de origem e o primeiro a criar sua própria "Rota do Vinho". Situado no berço de nossas tradições, o Vale de Colchagua é reconhecido pela produção de vinhos premium e tem sido o Vale mais premiado em concursos internacionais nos últimos anos. Em termos gerais, o Vale do Colchagua possui um setor pré-cordilheiro com influências dos Andes, um setor central ou planície e um setor litorâneo com influências predominantes do Oceano Pacífico.



Vale de Colchagua - Chile



100% Carmenère



Seleção manual das uvas antes do desengace. Maceração pré-fermentação durante 6 dias a 7°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 10 dias a 26°C. Maceração pós-fermentativa durante 7 dias.



Envelhece de 4 a 8 meses. 70% do vinho em barrica de carvalho francês, de 2º e 3º uso e 30% em tanques de aço inoxidável. Pelo menos 4 meses na garrafa antes de sair para o mercado

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho-violeta de grande intensidade e brilho.



Aroma de cereja preta, groselha preta, amoras, pimenta preta, tomilho, lilases e notas mentoladas.



Na boca apresenta acidez médio-alta, taninos suaves e bem integrados e estrutura média.



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



Sirva com peixes gordos grelhados, como salmão, ou carnes vermelhas, como bife.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,4 g/l

Acidez Total: 4,9 g/l

PH: 3,51



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO