

CASA SILVA LATE HARVEST 500ml

Colheita tardia ou Late Harvest: como o próprio nome diz, são feitos de uvas que permanecem por algumas semanas além do período regular de colheita nas videiras, o que ocasiona a desidratação da fruta e uma alta concentração de açúcar. O mosto obtido dessas uvas é muito espesso, quase um mel, e o volume, muito menor. Durante seu processo de produção é utilizada uma técnica que interrompe a fermentação pela adição de anidrido sulfuroso ao mosto, preservando sua doçura e evitando que o açúcar seja transformado completamente em álcool. Este processo é originário da Alemanha onde se produzem os vinhos Spätlese e Auslese, sendo hoje utilizado em vários países da Europa e Novo Mundo.



Vale de Colchagua - Chile



55% Gewürztraminer, 30% Semillon e 15% Viognier



Prensagem de uvas inteiras. Separação das bagas a 15°C durante 24 horas por decantação natural, intensa fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável para 10°C / 13°C durante 15 a 20 dias. Agitação da borra na superfície do tanque.



Envelhece 100% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo dourado intenso.



No nariz é exuberante e floral, com notas de damasco turco, caroço de pêssigo, mel e laranja cristalizada.



Na boca é equilibrado entre doçura e acidez, com sabores de mel, flores e frutas de caroço maduras. Final longo e harmonioso.



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



Acompanhar uma grande variedade de sobremesas como o Crème Brûlée, a mousse de chocolate, os bolos ou queijos curados como o roquefort e o comté.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 70,5 g/l

Acidez Total: 5,17 g/l

PH: 3,38



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO