

CASA SILVA ALTURA

Altura é o resultado da busca incessante da família Silva para produzir um vinho que representa um novo estilo, um pioneiro, diferente, um vinho único e de qualidade.

Uma quantidade limitada de garrafas são produzidas a cada colheita, que permanecem armazenados nas caves subterrâneas da adega por pelo menos 3 anos, esperando o momento de seu lançamento no mercado.



Vale de Colchagua - Chile



40% Carmenère, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah e 15% Petit Verdot



Colheita manual. Passa na câmara fria para chegar a 5°C. Seleção manual antes da remoção das uvas. A maceração durante 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de carvalho francês por 15/17 dias a 28°C / 30°C de imersão pós-fermentativa durante 10 a 15 dias.



100% deste vinho é envelhecido em barris de carvalho francês durante 14 meses. Envelhecimento adicional em garrafa durante 3 anos.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intensa.



No nariz, elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros, amoras e ameixas secas. Excelente equilíbrio entre a carvalho francês e frutas.



Paladar rico e apimentado com taninos suaves e um pouco de café no final.



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



Harmoniza com carnes vermelhas, como bife, assado as entranhas e a tira pan. Carne de caça como veado e javali. A sua elegância, complexidade e taninos maduros e aveludada torná-lo ideal para acompanhar sobremesas com base em mousse de chocolate e fondant de chocolate amargo.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,7%

Açúcar: 2,24 g/l

Acidez Total: 3,59 g/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO