

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA D.O. PAREDONES - COSTA FRÍA PINOT NOIR

Paredones, um vinhedo único e pioneiro na Costa Fría ou "Cool Coast", do Vale de Colchagua. É um lugar único, natural e muito pouco explorado, onde a natureza da costa chilena se mostra em seu máximo esplendor. É ideal para cepas como Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Pinot Noir e Syrah. Produz vinhos com uma expressão frutada única, muito frescos e elegantes. Os vinhedos de Paredones foram os pioneiros da nova região em vinhos de clima frio de alta qualidade.



Vale de Colchagua - Chile



100% Pinot Noir



Seleção manual das uvas antes do desengace. Maceração pré-fermentativa 6 dias a 7°C. Fermentação alcoólica em tanques de inox por 10 dias a 23°C - 25°C. Maceração pós-fermentativa durante 7 dias. Trásfega e fermentação malolática.



Envelhece 6 meses. 70% em barricas 3º e 4º uso e 30% em tanques de aço inoxidável. Pelo menos 4 meses na garrafa antes de sair para o mercado.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho rubi, limpo e brilhante.



Aroma com notas de morango, framboesa, murtilla, ginja, cogumelos, lavanda e notas de terra úmida.



Na boca apresenta acidez médio-alta, taninos suaves, frutados, sabores florais, estrutura leve e final médio.



Temperatura de serviço entre 14°C a 16°C.



Acompanha peixes gordos como: garoupa grelhada com molho de alcaparras e cogumelos salteados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,2 g/l

Acidez Total: 4,95 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO