

CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN BRANCO

A linha de vinhos Quinta Generación da Vinícola Casa Silva é considerada especial pois representa a tradição de uma família que a cinco gerações vem desenvolvendo com enorme comprometimento um trabalho excepcional na produção de grandes vinhos. Trata-se de um compromisso não só com a qualidade dos produtos mas também com o de preservar uma tradição centenária de paixão por este magnífico trabalho.



Vale de Colchagua - Chile



35% Sauvignon Blanc, 35% Chardonnay, 15% Viognier e 15% Sauvignon Gris



As uvas entram na câmara fria para chegar a 3°C. Seleção manual do aglomerado antes de pressionar toda a uva. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável para 15 a 20 dias dependendo da variedade, que são fermentadas em separado. Agitação da borra na superfície do tanque.



30% da mistura envelhece em barrica durante 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo dourado brilhante.



O nariz é complexo, com aromas de pêssegos e damascos maduros.



O paladar é redondo, boa acidez e excelente corpo, com notas de damascos, flores selvagem e pêssegos.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Harmoniza bem com peixes como o atum, linguado e atum voador, também frutos do mar, parmegiana, delicioso com carnes brancas, como frango e peru.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,18 g/l

Acidez Total: 4,00 g/l

PH: 3,19



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO