

CASA SILVA S7 SINGLE BLOCK CARMENÈRE

Prozuido com uvas selecionadas da vinha Los Lingues, no Vale do Colchagua, este novo vinho é a expressão da mais alta qualidade das vinhas estabelecidas na encosta da Cordilheira dos Andes, com um grande equilíbrio e com uma refrescante acidez. É uma proposta moderna para os amantes do grande Carmenère.



Vale de Colchagua - Chile



100% Carmenère



Passa por câmara de frio Até alcançar 5°C. Seleção manual previa e após o desengace. Maceração pré-fermentativa por 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em barricas de carvalho francês por 16 dias de 26°C a 30°C. Maceração pós fermentativa por 15 dias. Descubado e fermentação malolática feita em barricas de carvalho francês.



90% do vinho envelhece 12 meses de barrica de carvalho francês (80% do vinho passa por carvalho de 1º uso, e 20% por carvalho de 2º uso). O restante dos 10% do vinho fica 12 meses em tanques de aço inoxidável. Antes de ser comercializado permanece na garrafa de 6 a 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho profundo e brilhante.



Aroma de groselha madura, ameixa madura, amora, cereja negra, tabaco, couro, pimenta preta, tomilho fresco e toques mentolados.



Na boca é de acidez média-alta, taninos sedosos e abundantes, fruta madura bem marcada, especiarias doces, grande equilíbrio e elegância. Final longo e com especiarias.



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



Acompanha bem carnes vermelhas condimentadas, risoto de ossobuco, ensopado de cordeiro.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,7 g/l

Acidez Total: 5,2 g/l

PH: 3,62



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO