

# CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LOS ANDES SYRAH

O Vale de Colchagua está localizado na região de O'Higgins, no centro do Chile, e é um pioneiro na promoção da denominação de origem e o primeiro a criar sua própria "Rota do Vinho". Situado no berço de nossas tradições, o Vale de Colchagua é reconhecido pela produção de vinhos premium e tem sido o Vale mais premiado em concursos internacionais nos últimos anos. Em termos gerais, o Vale do Colchagua possui um setor pré-cordilheiro com influências dos Andes, um setor central ou planície e um setor litorâneo com influências predominantes do Oceano Pacífico.



Vale de Colchagua - Chile



100% Syrah



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 a 8 meses. 70% em barricas 2º e 3º uso e 30% em tanques de aço inoxidável. Pelo menos 4 meses na garrafa antes de sair para o mercado.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha púrpura intensa e profunda.



Aromas de cerejas pretas maduras, groselhas pretas, ginjas, charcutaria, lavanda, couro e pimenta preta.



Na boca apresenta acidez médio-alta, taninos abundantes e firmes, fruta preta madura, sabores picantes e carnudos no final de boca.



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



Acompanha carnes vermelhas de sabores intensos, como rosbife.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,85 g/l

Acidez Total: 5,24 g/l

PH: 3,46



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**