

# CASA SILVA QUINTA GENERACIÓN TINTO

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



45% Cabernet Sauvignon, 45% Carmenere, 5% Syrah e 5% Petit Verdot



Uvas resfriadas a 5°C ao chegar na vinícola, previamente é feita a seleção das uvas de forma manual e posterior desengace. Dependendo da variedade: maceração pre-fermentativa de 6 a 8 dias a 6°C. Fermentação alcoólica de 15 a 17 dias, com temperatura de 27°C a 30°C. Maceração pós-fermentativa por 15 dias.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho violáceo.



No nariz é elegante, com notas de frutas negras e vermelhas, em perfeita harmonia com delicados toques de caramelo e especiarias.



Na boca é suculento e envolvente, grande harmonia com acidez balanceada, refrescante. Suaves taninos de fundo de boca, agradável e prolongada persistência final.



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



Harmoniza bem com carnes vermelhas fortes e intensas, como entrecot. Também acompanha cordeiro e javali. Preparações com cozimento longos, como carne seca e assados de tiras a caçarola.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,73 g/l

Acidez Total: 3,40 g/l

PH: 3,56



Acesse o QR CODE e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO