

CASA SILVA COOL COAST PINOT NOIR

Depois de revolucionar a percepção da região de clima frio do Chile, mostrado o seu potencial de crescimento, Casa Silva lança o seu segundo vinho 100% de Paredones e primeiro tinto neste clima frio do sub vale na Costa de Colchagua. O Pinot Noir é a nova adição à linha Cool Coast, amplamente reconhecido por seu mundialmente famoso Sauvignon Blanc.



Vale de Colchagua - Chile



100% Pinot Noir

As uvas entram na câmara fria para chegar a 3°C. Os tanques de fermentação são cheios por gravidade, sem o uso de bombas no processo. Maceração pré-fermentativa de 12 dias a 5°C / 7°C. Fermentação alcoólica suave em tanques de aço inoxidável durante 15 dias a 21°C / 24°C. Durante a fermentação são feitas prensas diárias para quebrar o menor número de sementes possíveis e favorecer a fermentação intracelular.



Envelhece 12 meses em barricas de 2º e 3º uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi, límpido e translúcido.



Dominado por frutos vermelhos no nariz, como morangos, cerejas e romãs, com notas sutis de canela que acrescentam complexidade aromática.



Suculento e refrescante na boca, framboesas doces e sabores frutos silvestres. Sua origem costeira gelada em Paredones adiciona acidez refrescante, taninos suaves e um final elegante e longo.



Temperatura de serviço entre 13°C a 15°C.



Harmoniza com atum e salmão grelhados. Ideal com peito de pato com molho fruta vermelha selvagem, bife de avestruz ou risoto de cogumelos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,10%

Açúcar: 3,08 g/l

Acidez Total: 3,35 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO