


# CASA SILVA LAGO RANCO RIESLING

Valle de Osorno - Chile



 96 Pontos Tim Atkin

O pioneirismo da Família Silva levou-os a decidir, em 2006, plantar as suas vinhas em Futrono, entre 2 montanhas, numa encosta que desce suavemente em direção ao Lago Ranco, junto à cordilheira dos Andes. Desta forma, a Casa Silva foi a primeira vinícola chilena a produzir vinhos de vinhedos próprios, com denominação de origem, de um lugar tão remoto da região austral, no sul do mundo.

 100% Riesling


**Teor Alcoólico:** 11,5%

**Açúcar:** 7,8 g/l

**Acidez Total:** 7,8 g/l


**PH:** 3


**Vinificação:** As caixas de uvas são recebidas e mantidas em câmara fria por 2 dias até atingir temperaturas de 2°C. Em seguida, procedeu-se à prensagem da uva inteira com o seu posterior transbordamento por decantação natural. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperaturas entre 12 a 13°C. A fermentação alcoólica foi interrompida quando o vinho continha 8 g / l de açúcar residual. Ele teve um manuseio de suas borras até o minuto antes do engarrafamento.

 Envelhece de 1 a 2 meses em tanques de aço inoxidável.


## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo palha limpa e brilhante.

 Aromas sutis de limão, maçã verde, pêssego branco, marmelos frescos, flores de limão e notas de óleo.

 Na boca apresenta elevada acidez, mineral, floral, forte e com um final longo.

**Harmonização:** Acompanhe com peixe e mariscos, como as ostras naturais ou sashimi de peixes gordos, tais como atum e salmão.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)