

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LOS ANDES MERLOT

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% Merlot



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 de 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 vermelho rubi com as bordas violeta.



Aroma de frutas pretas como amoras, ameixas pretas, mirtilos, ginja, lavanda, pimenta preta e café torrado.



Na boca é fresco, com fruta preta madura, acidez média-alta, floral, com taninos suaves, picante e um final marcado pela fruta.



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



Acompanhe com massas à base de molho vermelho como: Lasanha à Bolonhesa.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 3 g/l

Acidez Total: 5 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO