

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LA COSTA VIOGNIER


Valle de Colchagua - Chile



 90 Pontos Descorchados

Bastante aromática, a casta Viognier é característica do Norte do Rhône. A uva esteve quase a beira da extinção, sendo que na década de 60 o número de hectares da cepa era bastante reduzido, em torno de 8 em sua região de maior destaque.

Os vinhos elaborados com a casta Viognier costumam revelar uma cor intensa, alto teor alcoólico e aromas sedutores, associados a damasco, pêssego e flores.

 100% Viognier

Teor Alcoólico: 14,20%

Açúcar: 3,19 g/l


Acidez Total: 2,93 g/l


PH: 3,49


Vinificação: Armazenamento refrigerado a 2°C durante 24 horas. Seleção manual das uvas inteiras, previamente prensadas. Retirada das borras pela decantação natural, durante 24 horas a 15°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável de 15°C a 18°C durante 15 a 20 dias.

 90% em tanques de aço inoxidável, 10% em barrica de carvalho francês durante 4 meses.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo pálido esverdeado.

 Aromas florais com notas de damasco e graviola, sabor expansivo.

 Na boca é fresco, agradável acidez no paladar é equilibrado e leva a um excelente e harmonioso final.

Harmonização: Ideal com alimentos picantes como comida tailandesa, japonesa e chinesa. Ideal com Sashimi, peixes como salmão e atum, carne branca, ostras e mariscos.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br