

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA

VIÑEDO DE LOS ANDES SYRAH

Valle de Colchagua - Chile



Paredones, um vinhedo único e pioneiro na Costa Fría ou “Cool Coast”, do Vale de Colchagua. É um lugar único, natural e muito pouco explorado, onde a natureza da costa chilena se mostra em seu máximo esplendor. É ideal para cepas como Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Pinot Noir e Syrah. Produz vinhos com uma expressão frutada única, muito frescos e elegantes. Os vinhedos de Paredones foram os pioneiros da nova região em vinhos de clima frio de alta qualidade.

 100% Syrah


Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 2,85 g/l

Acidez Total: 5,24 g/l


PH: 3,46


Vinificação: Seleção manual das uvas antes do desengace. Maceração pré-fermentativa 6 dias a 7°C. Fermentação alcoólica em tanques de inox por 8 dias a 26°C. Maceração pós-fermentativa durante 7 dias. Trafega e fermentação malolática.

 Envelhece 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.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelha púrpura intensa e profunda.

 Aromas de cerejas pretas maduras, groselhas pretas, ginjas, charcutaria, lavanda, couro e pimenta preta.

 Na boca apresenta acidez médio-alta, taninos abundantes e firmes, fruta preta madura, sabores picantes e carnudos no final de boca.

Harmonização: Acompanha carnes vermelhas de sabores intensos, como rosbife.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO

www.VINHOSDOMUNDO.com.br