

# CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON GRIS

Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. O Sauvignon Gris sofre influência da corrente de Humboldt, com temperaturas máximas de 25°C no verão. Solo com presença granítica de barro vermelho e cascalho de quartzo.



Valle de Colchagua - Chile



100% Sauvignon Gris



100% da colheita manual em caixas de 10 quilos. As uvas entram na câmara fria para chegar a 3°C, logo após é feita uma seleção manual dos cachos. As uvas são prensadas inteiras, após se faz o desborre e a fermentação com temperatura controlada por 24 dias.



Envelhece 100% em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo pálido com reflexos verdes, limpo e brilhante.



Aroma intenso com notas florais, limão, pera, abacaxi e folhas de louro.



Acidez marcante, fresco de bom volume, aparecem sabores de ervas e cítricos com um leve toque salino ao final. Com final balanceado e floral.



Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.



Linguado grelhado e saladas verdes.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%  
Acidez Total: 5,94 g/l

Açúcar: 2,53 g/l  
PH: 3,09



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**