


CASA SILVA ALTURA


Valle de Colchagua - Chile



 94 Pontos Descorchados | 93 Pontos Robert Parker
93 Pontos Tim Atkin | 92 Pontos Wine Spectator
91 Pontos James Suckling

Altura é o resultado da busca incessante da família Silva para produzir um vinho que representa um novo estilo, um pioneiro, diferente, um vinho único e de qualidade.

Uma quantidade limitada de garrafas são produzidas a cada colheita, que permanecem armazenados nas caves subterrâneas da adega por pelo menos 3 anos, esperando o momento de seu lançamento no mercado.

 40% Carmenère, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah e 15% Petit Verdot

Teor Alcoólico: 14,7%


Açúcar: 2,24 g/l

Acidez Total: 3,59 g/l

PH: 3,41


Vinificação: Colheita manual. Passa na câmara fria para chegar a 5°C. Seleção manual antes da remoção das uvas.


A maceração durante 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de carvalho francês por 15/17 dias a 28°C / 30°C de imersão pós-fermentativa durante 10 a 15 dias.

 100% deste vinho é envelhecido em barris de carvalho francês durante 14 meses. Envelhecimento adicional em garrafa durante 3 anos.


NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor rubi intensa.

 No nariz, elegante e complexo, com notas de frutos vermelhos maduros, amoras e ameixas secas. Excelente equilíbrio entre a carvalho francês e frutas.

 Paladar rico e apimentado com taninos suaves e um pouco de café no final.

Harmonização: Carnes vermelhas, como bife, assado as entranhas e a tira pan. Carne de caça como veado e javali. A sua elegância, complexidade e taninos maduros e aveludada torná-lo ideal para acompanhar sobremesas com base em mousse de chocolate e fondant de chocolate amargo.

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

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA


VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br