

CASA SILVA TERROIR DE FAMILIA RESERVA VIÑEDO DE LA COSTA VIOGNIER

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, pêsego e flores.



Vale de Colchagua - Chile



100% Viognier



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.



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

ANÁLISE SENSORIAL



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.



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



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

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,20%

Açúcar: 3,19 g/l

Acidez Total: 2,93 g/l

PH: 3,49



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO