

CASA SILVA COOL COAST SYRAH ROSÉ

Produzido no clima frio de Paredones, vale na Costa de Colchagua. A origem da casta Syrah era controversa até 1998, quando testes de DNA comprovaram que esta variedade originou-se de um cruzamento entre as uvas Dureza e Mondeuse Blanche. O cruzamento ocorreu naturalmente há centenas de anos, na região dos Alpes do Rhône – até hoje uma referência para os mais aclamados e disputados vinhos elaborados com esta casta.



Valle de Colchagua - Chile



100% Syrah

As uvas são esfriadas a 2°C por pelo menos 24 horas antes de ser processadas. É feita uma seleção manual dos racemos. Durante a prensa (dos racemos inteiros) as pressões são tratadas para controlar a extração de cor da pele da uva. O mosto é desborrado por decantação natural em frio 6°C. A fermentação alcoólica se realiza em tanques de aço inoxidável por 15 a 20 dias com temperatura de 12°/13°C.



Envelhece 3 meses sobre borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor com tons avermelhados e nuances de cereja.



No nariz é muito expressivo e mineral. Apresenta notas de pera, abacaxi, banana e frutas tropicais.



Na boca tem uma boa acidez, estrutura media, frutal e uma grande persistência.



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



Provoleta de queijo fresco com tomate seco, manjericão e pão torrado.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 3,10 g/l

Acidez Total: 7,19 g/l

PH: 3,32



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO