

CASA SILVA COOL COAST SAUVIGNON BLANC

Nosso Cool Coast Sauvignon Blanc, é o primeiro vinho das colinas da costa fria do Valle de Colchagua. O Terroir de que trata este vinho combina o frescor do Pacífico Sul com a mineralidade vibrante do solo da Costa del Valle.



Vale de Colchagua - Chile



100% Sauvignon Blanc



Colheita manual. As uvas entram na câmara fria para chegar a 2°C. A seleção manual das uvas e prensagem das uvas inteiras. Retirada das borras por decantação natural, durante 24 horas a 15°C e a fermentação temperatura de 11°C / 14°C controlada durante 18 dias.



Envelhece em aço inoxidável com manejo das borras uma vez por semana.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo palha com toque esverdeado.



É um vinho de aromas intensos e persistentes, notas cítricas, abacaxi fresco e suave e vegetais frescos.



O paladar tem um excelente corpo, refrescância, acidez firme e equilibrada, como uma presença forte mineral e um final longo.



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



Harmoniza perfeitamente como aperitivo. Ideal com ostras naturais frescas, ouriços do mar frescos, ceviche, robalo ou linguado grelhados com legumes no vapor ou simplesmente com uma salada verde e queijo fresco.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,6%

Açúcar: 3,33 g/l

Acidez Total: 4,62 g/l

PH: 3,21



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO