

# CASA SILVA MICROTERROIR DE LOS LINGUES CARMENÈRE

A família Silva, em sua contínua busca para encontrar a máxima expressão da qualidade, tem sido pioneira na produção de excelentes Carmenère, provenientes de seus vinhedos de Los Lingues, nos pés da Cordilheira dos Andes. Deste vinhedo é selecionado pequenos setores de onde se produz a variedade Carmenère, que é resultado do primeiro estudo de Micro Terroir realizado no Chile.



Vale de Colchagua - Chile



100% Carmenère



Colheita manual. Vai para câmara fria para chegar a 5°C, a seleção manual pré e pós decapagem. Maceração por 10 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de carvalho francês para 16 dias a 26°C / 30°C. Pós maceração vai para fermentação durante 15 dias.



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intensa com tons violetas.



No nariz, delicado com aroma de fruta vermelha e preta com notas de café.



Paladar harmonioso com muito boa estrutura, taninos suaves e notas frutadas vermelhas maduras, especiarias e um toque suave de pimenta preta. Final longo e elegante.



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



Harmoniza bem com carnes vermelha magra, carne de avestruz e lombo de porco. Ideal com massas com base em molhos vermelhos e queijos como o Emmental e Gruyere. Acompanha bem sobremesas com base em chocolate.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,16 g/l

Acidez Total: 3,50 g/l

PH: 3,52



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO