

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