

CASA SILVA ROMANO PARRAS VIEJAS 1912

Romano, também chamado César Noir, é uma variedade que foi introduzida na França pelas legiões romanas que chegaram à Borgonha e que estão presentes em nossas vinhas originais no vale de Colchagua desde 1912, introduzidas pela primeira geração da família que chegou no Chile a partir de Bordeaux, França.



Vale de Colchagua - Chile



100% Cesar Noir



Seleção manual das uvas pós desengace. Maceração pré fermentativa em frio durante 3 a 4 dias, a 5°C. Fermentação alcoólica é feita em tanques de aço inoxidável por 15 dias a 23°/ 24°C. Maceração pós fermentativa durante 7 dias, logo após o descube e prensa, se realiza a fermentação maloláctica também em tanques de aço inoxidável.



Envelhece 50% em barricas de carvalho francês de segundo usado, o restante dos 50% é guardado em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor Vermelho rubi intenso.



No nariz encontra-se frutas vermelhas, morango, cereja, notas selvagens e aromas terrosos.



Vinho de paladar firme, boa estrutura, potente e taninos sedosos. Muito equilibrado entre estrutura e acidez.



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



Acompanha bem carne de javali, cordeiro ou carne vermelha assada.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,50 g/l

Acidez Total: 61,2 g/l

PH: 3,48



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO