

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Silva Quinta Generación Tinto 2022
Vinícola	Casa Silva
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	44% Cabernet Sauvignon, 44% Carménère, 10% Petit Verdot e 2% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	80% do vinho estagia em barricas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2037
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	93 pts Tim Atkin 92 pts Descorchados Ouro - Catad'Or Ouro - Carménère al Mondo

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com uma ampla linha que abrange desde produtos de entrada (sempre com uma qualidade invejável perante seus preços) até grandes vinhos dignos de serem considerados dentre os melhores da vitivinicultura chilena, a **Viña Casa Silva**, além de ser a **vinícola chilena mais premiada do século XXI**, também pode gabar-se de ser uma das que mais faz sucesso aqui na **VinumDay!**

A **Quinta Generación** é uma linha *superpremium* criada em homenagem às 5 gerações da família dedicadas ao vinho. Nesta versão tinta, o vinho é composto por uvas oriundas de **micro-parcelas** do **Valle de Colchagua**: a **Cabernet Sauvignon**, a **Petit Verdot** e a **Carménère** vêm de **Los Lingues**, um privilegiado *terroir* localizado nos pés da Cordilheira dos Andes; já a **Syrah** vem da comuna de **Lolol**, que conta com a influência do Oceano Pacífico para arrefecer a região.

A vinificação é liderada por ninguém menos que **Mario Geisse**, sócio e enólogo-chefe da empresa e um dos profissionais mais respeitados do Chile. Cada variedade é vinificada separadamente, em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Então o corte é realizado e 20% do vinho permanece nos tanques de inox e **80% é inserido em barricas de carvalho francês, onde realiz.. a malolática espontânea e amadurece por 12 meses.**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como a cereja, a amora e a ameixa em destaque, escoltadas por notas de especiarias doces (baunilha e alcaçuz), pimentão grelhado, cacau, tabaco, bala *toffee* e couro, finalizando com gostosos toques defumados e amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma estrutura impecável e harmoniosa, com taninos de grão fino, macios e maduros, perfeitamente alinhados a uma acidez ampla e bastante gastronômica. O perfil de sabor comprova uma boa carga de fruta, mostrando nitidamente também todos os descritores aromáticos. O final de boca é extremamente agradável e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA

