



Casa Silva Reserva Cuvée Viognier 2013

A Casa Silva tem por filosofia buscar incessantemente uma maior qualidade em seus vinhos, mas sempre preservando as características da terra e de cada variedade de uva. Este caprichado Viognier comprova que a filosofia se traduz em realidade. Dotado de um aroma intenso, elegante e de boa mineralidade, exhibe notas de damascos, fruta do conde e flor de laranjeira. Mostra ainda boa presença de boca, frescor invejável e um final persistente e harmonioso. Um vinho de sabor marcante, com ótima proposta gastronômica. Um belo exemplar de Viognier.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco **Vedação** Screw Cap

Terroir

País Chile
Região Vale do Colchagua
Produtor Casa Silva
Safra 2013

Elaboração

Uva 100% Viognier
Teor Alcoólico 14,5%
Amadurecimento Em tanques de aço inox, não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha intenso com reflexos verdeais
Olfativo Aromas predominante de frutas brancas, como melão e maçã, notas florais e um toque de pimenta branca com damasco
Gustativo Delicado e elegante, aromático, persistente e um final de boca herbáceo
Harmonização Antepastos a base de crustáceos, peixes leves, massas com molho branco e saladas

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10°
Estimativa de Guarda Pronto

VIOGNIER

A origem do nome Viognier também é disputada, pois alguns entendem que se deu em virtude da cidade francesa de Vienne, enquanto que outros defendem que o seu nome ficou famoso pela "Via Gehhenge", conhecida como "Estrada do Vale do Inferno", uma alusão à dificuldade de cultivo desta variedade. CULTIVO: a Viognier é uma uva muito difícil de se lidar, porque é propensa ao oídio, uma doença causada por um fungo que se desenvolve sobre todos os tecidos verdes da planta, desde as folhas até os cachos. Ela tem rendimentos baixíssimos e imprevisíveis e deve ser colhida na sua maturidade ideal. Além disso, é uma uva que atinge o seu auge apenas em videiras de no mínimo 70 anos de idade.