



RESERVA

Degusta
club

Casa Silva Reserva 5 cepas

O vinho Casa Silva 5 Cepas é elaborado com corte de 5 variedades cultivadas no Vale de Colchagua no Chile, dos vinhedos de Los Lingues (Carmenere, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot), de Lolol (Syrah) e de Paredones (Pinot Noir). O assemblage é elaborado com 35% de Carmenere, 35% de Cabernet Sauvignon, 15% de Syrah, 10% de Pinot Noir e 5% de Peiti Verdot.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile

Região Vale do Colchagua

Produtor Casa Silva

Safra 2013

Elaboração

Uva Cabernet/Carmenere/Syrah/Pinot Noir e Petit Verdot

Teor Alcoólico 14,5%

Amadurecimento 40% do blend em carvalho francês por 8 meses

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho rubi com reflexos violáceos

Olfativo Aromas de frutas vermelhas e negras, especiarias doces e pimenta preta

Gustativo Elegante, frutado, estruturado, taninos presentes, boa acidez e equilibrado

Harmonização Sanduíche de rosbife, Filé à parmegiana, pizzas, massas ao molho vermelho

Serviço

Temperatura de Serviço 16/18º

Estimativa de Guarda anos Pronto ou + 2/3

CASA SILVA

Casa Silva é hoje considerada uma das vinícolas mais prestigiadas do Chile, líder da nova geração de produtores de vinhos finos. Focada unicamente no segmento de vinhos Premiums. Tem sido premiada nos concursos mais importantes do mundo. Tem seus escritórios localizados junto a Bodega, em São Fernando Valle de Colchagua, isto permite supervisionar e acompanhar de perto a todas as operações e detalhes. "La diferencia real está en los detalles". A relação com a terra e o vinho é parte diária dos membros da família Silva. Cada um cumpre uma atividade específica, particular e profissional, com o orgulho de quem vive e quer continuar vivendo uma estreita relação com a terra e o vinho, fazendo disto uma forma de vida.