

# CASA SILVA RESERVA CUVÉE CHARDONNAY

Valle de Colchagua - Chile



 90 Pontos Robert Parker

A Chardonnay é uma uva plantada em quase todas as regiões do mundo e uma das castas preferidas para a produção de Champagne, pela elegância, pela intensidade aromática e pela complexidade que confere ao vinho. A história da uva Chardonnay se origina de uma aldeia do mesmo nome em Macon que fica na região francesa da Borgonha, local mundialmente famoso. Acredita-se que o vinho Chardonnay foi distribuído por toda a França por monges cistercienses.

 100% Chardonnay

**Teor Alcoólico:** 14%

**Açúcar:** 3,09 g/l

**Acidez Total:** 3,23 g/l

**PH:** 3,38

**Vinificação:** Armazenamento refrigerado durante 24 horas até alcançar 2°C. Seleção manual das uvas previamente prensadas inteiras. Retirada das borras por decantação natural, durante 24 horas a 15°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável durante 15 a 20 dias, de 14°C a 17°C. Manejo de borras finas.

 20% em barrica de carvalho francês durante 4 meses, 80% em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor brilhante com tons dourados.

 No nariz se apreciam notas de pêssego, com toques de mel, delicadamente fumé.

 Cremoso e de acidez balanceada na boca é suave, com notas de banana. Final longo e agradável.

**Harmonização:** Perfeito com peixes como garoupa e atum, marisco e ostras. Acompanha bem bolinhos de siri, sopas, massas com molhos brancos e verdes.

 Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

  
**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)