

# CASA SILVA LATE HARVEST 500ml

Valle de Colchagua - Chile



Colheita tardia ou Late Harvest: como o próprio nome diz, são feitos de uvas que permanecem por algumas semanas além do período regular de colheita nas videiras, o que ocasiona a desidratação da fruta e uma alta concentração de açúcar. O mosto obtido dessas uvas é muito espesso, quase um mel, e o volume, muito menor. Durante seu processo de produção é utilizada uma técnica que interrompe a fermentação pela adição de anidrido sulfuroso ao mosto, preservando sua doçura e evitando que o açúcar seja transformado completamente em álcool. Este processo é originário da Alemanha onde se produzem os vinhos Spätlese e Auslese, sendo hoje utilizado em vários países da Europa e Novo Mundo.

 56% Semillon e 44% Gewurztraminer

**Teor Alcoólico:** 12,80%

**Açúcar:** 96,55 g/l

**Acidez Total:** 3,59 g/l

**PH:** 3,34

**Vinificação:** Prensagem de uvas inteiras. Separação das bagas a 15°C durante 24 horas por decantação natural, intensa fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável para 10°C / 13°C durante 15 a 20 dias. Agitação da borra na superfície do tanque.

 100% em tanques de aço inoxidável.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor amarelo esverdeado.

 Aromas florais junto com notas cristalizadas e laranjas.

 Em boca é redondo, encorpado, boa acidez e notas casca de laranjas. Acabamento agradável e muito longo.

**Harmonização:** Acompanha queijos como Roquefort, patê de foie gras no pão torrado baguete, sobremesas como Creme Brule, bolos de frutas e sobremesas frescas com base em chocolate.

 Temperatura de serviço entre 4°C a 6°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

  
**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

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