CASA SILVA RESERVA CUVÉE SAUVIGNON BLANC

Valle de Colchagua - Chile

90 Pontos Descorchados
90 Pontos Robert Parker

A Sauvignon Blanc teve suas origens no oeste da França, especialmente nas regiões do Vale do Loire e de Bordeaux. Por volta do século XVIII, cruzou com a Cabernet Franc para produzir a apreciada Cabernet Sauvignon. No século XIX, as plantações de Sauvignon Blanc em Bordeaux eram muitas vezes intercaladas com Sauvignon Vert - conhecida no Chile como Sauvignonasse -, bem como a Sauvignon Gris - uma mutação rosada da própria Sauvignon Blanc.

100% Sauvignon Blanc

Teor Alcoólico: 13,30%

Açúcar: 2,69 g/l

Acidez Total: 4,00 g/l

PH: 3,16

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 de 13ºC a15ºC durante 15 dias.

Envelhece 100% em tanques de aço inoxidável.

NOTAS DO ENÓLOGO

Cor amarelo pálido com tons esverdeados.

No nariz se apresentam fresco e poderoso, com notas de groselha.

Na boca é cítrico, com excelente acidez e notas de banana. Final longo e agradável.

Harmonização: Ideal para acompanhar frutos do mar, como ceviche, ostras e ouriço, pescados magros como corvina e linguado.

Temperatura de serviço entre 10ºC a 12ºC.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA