



Casa Silva

Notas de Cata

Rojo oscuro con matices violeta. En nariz, elegantes especias. En boca es redondo, con notas a chocolate, cerezas negras, ciruelas secas y especias. Muy agradable final.

Origen

Valle de Colchagua

Cosecha

Desde el 26 de Marzo al 15 de Abril.
100% Cosecha manual

Vinificación

Selección manual de la uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 a 10 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 15 días a 27°C - 30°C. Maceración post-fermentativa por 2 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

25% envejecido en barricas de roble Francés por 6 meses; 75% en tanques de acero inoxidable.

Meridaje

La mejor amiga de este vino definitivamente es la carne roja. Disfrútelo con un jugoso bistec, hamburguesas a la parrilla o un delicioso asado de tira acompañados por vegetales salteados o puré de patatas.

Cabernet Sauvignon

Colección
2012



Vina Casa Silva
VALLE DE COLCHAGUA