



Casa Silva

Notas de Cata

Rojo rubí vivo. Excelentes aromas frutales con notas a ciruelas. En boca, fresco, de gran cuerpo y taninos ricos y suaves.

Origen

Valle de Colchagua

Cosecha

Desde el 27 de Marzo al 8 de Abril.
100% Cosecha manual

Vinificación

Selección manual de la uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa en frío por 9 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 18 días a 26°C - 28°C. Maceración post-fermentativa por 2 días. Descubado y fermentación maloláctica.

Guarda

20% envejecido en barricas de roble Francés por 5 meses; 80% en tanques de acero inoxidable.

Meridaje

Exquisito con carnes blancas como el pavo o el pollo, también es muy apetitoso con aveztruz y costillas de cerdo.

Merlot

Colección
2012



Vina Casa Silva
VALLE DE COLCHAGUA