



*Casa Silva*

### Notas de Cata

Color rojo rubí. Frescos e intensos aromas a turrón y frutas rojas maduras. En boca es jugoso, de muy buena acidez y suaves taninos, con notas a cerezas rojas. Agradable final.

### Cepa

70% Cabernet Sauvignon  
30% Carmenere

### Origen

Valle de Colchagua

### Cosecha

21 al 27 de Abril.  
100% Cosecha manual.

### Vinificación

Selección manual de las uvas previo al despalillado. Maceración pre-fermentativa por 6 a 10 días a 6°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable por 16 días a 28°C-30°C. Maceración post-fermentativa por 2 días. Descubado y fermentación maloláctica.

### Guarda

10% envejecido en barricas de roble Francés por 4 meses.  
90% en tanques de acero inoxidable.

### Meridaje

Este fresco vino es delicioso con carnes a la cacerola; También acompaña muy bien anticuchos, brochetas o empanadas.

Cabernet Sauvignon  
Carmenere

Silva Family Wines  
2012



*Vina Casa Silva*  
VALLE DE COLCHAGUA