

CASA SILVA EDIÇÃO LIMITADA PETIT VERDOT

Valle de Colchagua - Chile



92 Pontos Descorchados
91 Pontos Robert Parker
90 Pontos Stephen Tanzer's

O nome Petit Verdot foi atribuído a casta por conta do pequeno tamanho de seu cacho e por existir em seus bagos frutos de cor escura e outros com tom esverdeado, graças a uma característica bastante predominante da cepa, o amadurecimento tardio. Sendo uma das castas com maior presença de flavonoides, a uva bordalesa Petit Verdot é uma das que mais trazem benefícios a saúde, contribuindo para o retardamento do envelhecimento e reduzindo os danos causados pelos radicais livres.

 100% Petit Verdot


Teor Alcoólico: 14,30%

Açúcar: 2,44 g/l

Acidez Total: 3,69 g/l


PH: 3,62


Vinificação: A seleção manual das uvas antes de desengace. Pré-fermentação maceração durante 6 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável por 14 dias a 25°C / 30°C. Maceração pós-fermentativa de 15 dias. Descubado e fermentação maloláctica.

 80% envelhecido em barricas novas de carvalho francês durante 12 meses. 20% envelhecido em barris de carvalho francês segundo uso.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho escuro com tons azulados rubi.

 No nariz, frutado e fresco, com notas de frutos pretos e canela.

 Em boca é poderosa, aveludado, cheio, com taninos firme e um excelente equilíbrio entre a estrutura e acidez. Final longo.

Harmonização: Carnes vermelhas, carnes brancas, massas, carnes de caça, cordeiro e porco.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br

Safra 2016. Jantar em 16/02/2019 La Scuderia Restaurante. La Ribotta.