

DRINKS.

Casa Silva Cabernet Sauvignon Reserva 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802655
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Chili
Région	Valle Central
Embouteilleur	Casa Silva, San Fernando, O'Higgins, Chili
Marque	Casa Silva
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez est légèrement épicé avec des notes de fruits des bois noirs et de cerises. En bouche, il est corsé et puissant, avec des tanins bien intégrés et des arômes de mûre. La finale est longue et élégante.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100 % Cabernet Sauvignon, élevé à 55 % en barriques et 45 % en fûts d'acier inoxydable
Honneurs	MÉDAILLE D'OR VINALIES INTERNATIONAL 2014 201490 POINTS GUIA MUJER Y VINO 2012MÉDAILLE D'OR INTERNATIONAL CHALLENGE DU VIN 2011MÉDAILLE D'OR VINALIES - CATADOR 2009
Etiquette	graphique, classique



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges

Description

Le domaine viticole Casa Silva est l'un des plus renommés du Chili et fait figure de pionnier en matière de viticulture durable dans le pays. C'est pourquoi ils peuvent porter le label Certified Sustainable Wine of Chile. Tout a commencé il y a plus de 100 ans. En 1892, la famille Silva a émigré de Bordeaux dans la vallée chilienne de Colchagua. De Bordeaux, ils ont emporté le cépage Camenère, qui avait été victime du phylloxéra en France. La décision courageuse de commencer une nouvelle activité au Chili a été récompensée, puisque la cave Casa Silva est le domaine viticole le plus primé du Chili. L'entreprise est désormais dirigée par la cinquième génération de Mario Silva et ses quatre fils. Ensemble, ils soutiennent activement le viticulteur José Ignacio Maturana, dont la longue expérience en tant qu'œnologue est très appréciée.

Dans la partie centrale du Chili, à 135 km au sud de Santiago, nichée entre les Andes, l'océan Pacifique et le désert d'Atacama, les conditions sont idéales pour la viticulture. La famille possède trois vignobles différents dans l'appellation Colchagua : "Los Lingues" se trouve au nord, au pied des Andes, "Angostura" au centre de la vallée, où se trouve la cave proprement dite, et "Lolol", à 15 km de la côte Pacifique.

Une grande attention a toujours été accordée au cépage Camenère, mais aussi à d'autres cépages comme le Cabernet Sauvignon Reserva. Les raisins sont encore cueillis à la main et triés à la main avant et après l'enlèvement des rafles. Les raisins macèrent pendant six jours à 6°C, avant que la fermentation alcoolique ne s'effectue pendant dix jours entre 28 et 30°C dans des fûts en acier. 55 % du vin est ensuite élevé pendant 8 mois en fûts de chêne français, les 45 % restants en fûts d'acier. Avec ses arômes légèrement épicés de fruits des bois noirs, il se sert bien avec des steaks juteux ou des lasagnes savoureuses.