VINTAGE

COFRADÍA DEL VINO
Ecuador

CASA SILVA
Quinta Generación
2018

NOTA DE CATA

En vista presenta un color bordó intenso con reflejos granate, de excelente brillo y vivacidad
En nariz es intenso y complejo con notas a pimiento rojo, eucalipto, frutos negros del bosque en un fondo de pimienta y menta
En boca es amplio, seco, con acidez fresca y taninos abundantes y pulidos, los aromas de boca conjugan notas de cedro, vainilla y cassis de muy buena persistencia

COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah y Petit Verdot.

ORIGEN

DO Valle de Colchagua- Chile

CRIANZA

12 meses en barricas francesas

TIEMPO DE GUARDA

Listo para servir y hasta 3 años

MARIDAJE

Con carnes a la parrilla como entraña, asado de tira o bien cordero. Guisos y arroces melosos, quesos semimaduros

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°

PUNTAJE PROMEDIO DE CATA A CIEGAS POR PANEL PROFESIONAL

89 SOBRESALIENTE

FICHA COLECCIONABLE
0167

IMPORTADO POR

ROMÁN LIQUORS
Janneth Arias (UIO)
Luis Miguel Borja (GYE-CUE-MCH)

Teléfono
099 980 0966
099 153 7000

VINTAGE

COFRADÍA DEL VINO
Ecuador

CASA SILVA

Chardonnay - Terroir de Familia
2020

NOTA DE CATA

En vista presenta un color dorado intenso con reflejos verdosos y muy buen brillo.

En nariz es intenso y fresco con aromas a manzanas caramelizadas, pera, naranjilla y ligeros acordes de cítricos

En boca es untuoso con rica acidez y aromas de boca cítricos con destellos de piña, durazno y acordes minerales de muy buena persistencia

COMPOSICIÓN

100% Chardonnay

ORIGEN

DO Valle de Colchagua- Chile

CRIANZA

Barrica 20% 3er uso y 10% 2do uso. 70% Acero Inoxidable. 3 meses

TIEMPO DE GUARDA

Listo para servir y hasta 2 años

MARIDAJE

Con ostiones a la parmesana, aves a la parrilla, tortilla española, quesos semimaduros

TEMPERATURA DE SERVICIO

10°

PUNTAJE PROMEDIO DE CATA A CIEGAS POR PANEL PROFESIONAL

85 SOBRESALIENTE

FICHA COLECCIONABLE
0168

IMPORTADO POR

ROMÁN LIQUORS
Janneth Arias (UIO)
Luis Miguel Borja (GYE-CUE-MCH)

Teléfono
099 980 0966
099 153 7000