



Casa Silva Colección Syrah Safra 2012

VISUAL: Tem coloração rubi intensa.

AROMA: De frutas maduras, como cereja, amoras silvestres, framboesa e notas apimentadas.

PALADAR: Saboroso e cheio. Percebe-se nitidamente o sabor de frutas, com um longo e agradável final.

VINIFICAÇÃO: As uvas são classificadas antes do processo de maceração. A pré-fermentação ocorre por 6 a 10 dias, com temperatura constante de 8°C. A fermentação alcoólica se dá em tanques de aço inoxidável durante 15 dias entre 28°C e 30°C.

ENVELHECIMENTO: 25% do vinho é envelhecido em barris de carvalho francês durante 6 meses.

Caixa com 12 unidades

85 Pontos - Wine Spectator (safra 2005)

PROVA DA SAFRA 2012

Jantar no Alfredo's Gallery em 11/09/2013 com a Turma dos Comunitários.