

Casa Silva S7 Single Block Carmenere

Wijnhuis	Viña Casa Silva
Merk	Casa Silva
Land	Chili
Regio	Vale de Colchagua
Subregio	Overig
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	14
Serveertemperatuur	16-18 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Carmenère



Korte Omschrijving	Rijke aroma's van zwarte bessen, zwarte kersen, vijgen, pure chocolade, cassis en cederhout. Florale tonen en een subtiele kruidigheid geven de wijn extra diepgang. Smaak: Medium tot volle body met een levendige zuurgraad en zijdezachte, goed geïntegreerde tannines. De wijn is elegant en gelaagd, met een lange, kruidige afdrank waarin specerijen en rijp fruit mooi samenkomen.
Vinificatie	De rijping vindt plaats gedurende 12 maanden: 80% in Frans eiken, 20% in roestvrij staal, gevolgd door 4 - 5 maanden flesrijping.
Omschrijving	De S7 Single Block Carménère komt van een specifiek perceel binnen het Los Lingues Estate, aan de voet van het Andesgebergte. Dit unieke terroir heeft een eigen microklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht (tot 20°C)), wat zorgt voor optimale rijping en concentratie van aroma's in de druiven. De bodem is van alluviaal-colluviale oorsprong, met fijne zandlagen, klei en granietfragmenten, wat zorgt voor uitstekende drainage en lage opbrengsten ideaal voor kwaliteitswijnbouw. De druiven worden met de hand geoogst en ondergaan een zorgvuldige selectie, koude maceratie en fermentatie in kleine Franse eikenhouten vaten. De S7 is het resultaat van jarenlang onderzoek naar micro-terroirs binnen het domein en vertegenwoordigt het beste wat Casa Silva te bieden heeft op het gebied van Carménère een druif die zij als geen ander weten te vertolken.
Over De Producent	Casa Silva is een van de meest prestigieuze en bekroonde wijnhuizen van Chili, gelegen in de Colchagua Valley. Het familiebedrijf werd opgericht in 1892 en is vandaag de dag nog steeds in handen van de Silva-familie, die bekendstaat om hun toewijding aan kwaliteit, innovatie en duurzaamheid.
Wijn En Spijs	Perfect bij gegrild rood vlees, wildgerechten, stoofpotten of een bacon-wrapped beef filet met geroosterde groenten. Ook heerlijk bij gerijpte kazen en kruidige gerechten.