

# Casa Silva Cool Coast Sauvignon Blanc

Vina Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Rypälelajikkeet	Sauvignon Blanc
Alkoholipitoisuus	13,5 %
Happopitoisuus	7,2 g/l
Sokeripitoisuus	2,0 g/l
UDF tuotenro	9657961 (75 cl)
Alkon tuotenro	956791 (75 cl)

## Luonnehdinta

Intensiivisen aromikkaassa tuoksussa tuoretta ananasta ja sitrushedelmää. Pirteän hapokas ja mineraalinen maku seuraa hyvin tuoksua. Erittäin hienostunut ja pitkä jälkimaku.

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 10–12 °C

## Ruokasuositus



## Muuta

Rannikon viileä ilmasto antaa viinille luonteikkautta ja hapokkuutta sekä pitkän ja hienostuneen jälkimaun. Kaikki rypäleet poimitaan käsin. Heti saavuttuaan viininvalmistamoon rypäleet jäädytetään aluksi alle kolmeen celsiusasteeseen ja ainoastaan kaikkein parhaat yksilöt puristetaan mehuksi. Käyminen tapahtuu terästankeissa 11–14 asteen lämpötilassa 18 päivän ajan. Lopuksi viini kypsytetään terästankeissa.

## Tuottaja

Viña Casa Silvassa viljellään viiniä jo viidennessä polvessa. Colchagua Valleystä sijaitsevan viinitilan perusti ranskalainen viinipioneeri Emilio Bouchon vuonna 1892. Nyt hänen perintöään jatkaa Mario Silva perheineen. Yritys tuottaa ainutlaatuisia ja yksilöllisiä viinejä historiallisista ja terveistä viiniköynnöksistä. Monet miltei satavuotiaat viiniköynnökset on tuotu Bordeaux'ista ennen Phylloxera-taudin puhkeamista.

Yhtenäistä Casa Silvan viineille on hyvin korkea laatu, runsas väri ja loistava rakenne. Kaikissa viineissä on havaittavissa luonnollista makeutta ja ainutlaatuisen pehmeitä tanniineja sekä loistava tasapaino. Tämän lisäksi punaviineissä on havaittavissa hentoa yrttisyttä maun tukena.

## Palkinnot ja lisätiedot

- 2017, Tim Atkins 91 p.
- 2017, Vinous 92 p.
- 2017, Descorchados Wine Guide Chile 94 p.
- 2015, Six Nations Wine Challenge, tuplakultaa
- 2015, La Cav Magazine Chile 93 p.
- 2014, Guía Peñin 93 p.
- 2012, Wine & Spirits Magazine 93 p.

