



De los Andes al Pacífico con Casa Silva

Chile es un país con grandes zonas vinícolas que van de norte a sur, pero también con viñedos que se extienden desde zonas en altura en los Andes a viñedos frescos del pacífico, pasando por el clima mediterráneo Valle Central.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Chile

Gracias a la peculiar geografía chilena podemos encontrar zonas vinícolas desde los altos del norte en el desierto de Atacama a las frescas zonas del sur, próximas a la Patagonia. Pero además el país es una franja relativamente estrecha de terreno entre los Andes y el Pacífico, y encontramos diversidad de suelos y climas. En las colinas suaves de la costa y las faldas de los Andes, climas frescos para vinos blancos y tintos ligeros; y en el valle central, vinos maduros y concentrados.

Carmenere

La Carmenere es una variedad de uva originaria de Burdeos, que tras la plaga de la filoxera prácticamente dejó de cultivarse en su lugar de origen, aunque por entonces ya había cruzado el atlántico. Permaneció anónima confundida con el Merlot, hasta que un científico francés la identificó como Carmenere en el año 1994. Desde entonces se ha convertido en el emblema de los vinos chilenos. Da vinos con color, estructura, y sensación de fruta madura, pero si no se trabaja bien puede dar aromas vegetales conocidos como pirazinas.

Región

Valle de Colchagua



¿Sabías que...? Chile es el único país del mundo en el que no existe filoxera, gracias a su peculiar geografía y a un estricto control fronterizo.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡**Descárgatela!**



APUNTES GASTRONÓMICOS



Cool Coast Syrah Paredones: este Carmenere puede ser un acompañamiento ideal para unas costillas de cordero con un toque de brasa acompañadas de pisto.



Carmenere Reserva: un vino que puede ser un buen compañero de carnes grasas y guisos, como un sabroso guiso de alubias pochadas con costilla de cerdo.



Cool Coast Syrah Paredones 2017

Bodega: Casa Silva
Tipo: tinto
País: Chile
Denominación: Valle de Colchagua
Consumo: Hasta 2023
Grado alcohólico: 15%



afrutado

Viña Casa Silva
@CasasilvaVina
@vina_casa_silva

Carmenere Reserva 2019

Bodega: Casa Silva
Tipo: tinto
País: Chile
Denominación: Valle de Colchagua
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14%



afrutado

Viña Casa Silva
@CasasilvaVina
@vina_casa_silva



Elaboración

Variedades: 100% Syrah

Viñedos: viñedos en las suaves colinas de los alrededores del municipio de Paredones, a 15 km del mar.

Vinificación y crianza: el vino se fermenta en tinas de acero inoxidable, una mitad se mantiene en las mismas tinas y la otra mitad se cría en barricas de 1º, 2º y 3º año durante 10 meses.

Elaboración

Variedades: 100% Carmenere

Viñedos: elaborado con una selección de uvas de diferentes viñedos de la zona interior del valle de Colchagua.

Vinificación y crianza: el vino se fermenta en tinas de acero inoxidable, un 40% se mantiene en las mismas tinas y el 60% se cría en barricas de roble durante 8 meses.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



frambuesa violeta hierbas aromáticas clavo

Equipo de sumilleres de Wine is Social:
"Un syrah de perfil fresco más próximo al valle del Ródano que a los maduros shiraz australianos. Un vino de textura suave y de delicados e intensos aromas de frutos rojos."



César Cánovas



David Forer



Prueba a encontrar estos aromas:

Equipo de sumilleres de Wine is Social:
"La uva Carmenere en Chile da vinos intensos y de color profundo. El Casa Silva Reserva no renuncia a estas características, pero es un vino de texturas suaves e intensos aromas de fruta y especias dulces."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Mario Pablo Silva es la quinta generación de una familia que se dedica al cultivo del viñedo. Su padre ocupó gran parte de su vida a recuperar los antiguos viñedos y la bodega, y en 1997 decide iniciar un proyecto para elaborar vinos con una marca propia en el Valle de Colchagua. Su filosofía es elaborar vinos de calidad en los diferentes terroirs del Valle de Colchagua mediante un cultivo que tiene la certificación de sostenibilidad de "Wines of Chile".

La voz del productor

Mario Pablo Silva: "Yo vengo de una familia vitivinícola de corazón. Es nuestro negocio. Mi vida es Casa Silva, somos una familia que vivimos del vino, amamos el vino y respiramos el vino."