

Casa Silva

No se puede hablar de Casa Silva sin mencionar su fuerte apego al valle de Colchagua, las tradiciones criollas, el rescate de su gastronomía y deportes ecuestres que, sumados a una intransable preocupación por elaborar vinos de la más alta calidad, han convertido a esta viña familiar en un referente de Colchagua y de la industria vitivinícola chilena.

Entre una medialuna, una cancha de polo y el recientemente inaugurado Centro Ecuestre, entre un restaurante y un hotel boutique, los viñedos de Casa Silva se expanden a lo largo del valle desde la cordillera de Los Andes hasta las cercanías del océano Pacífico. En sus fundos Los Lingues, Angostura, Lolol y Paredones encuentran los lugares más adecuados para cultivar Carmenère, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Semillón y



Vioignier, entre otras cepas.

Mario Silva Cifuentes, el presidente de la viña, junto a sus hijos Mario Pablo y Gonzalo, más el director técnico Mario Geisse y el enólogo José Ignacio Maturana, conforman un exigente panel de cata. Los vinos deben ser aprobados en forma unánime antes de salir al mercado, permitiendo a la viña producir grandes price values y consistencia en su

líneas Doña Dominga y Casa Silva, pero además alcanzar grandes alturas con sus mezclas premium Quinta Generación y su icono Altura.

Sin embargo, un silencioso e inédito trabajo, realizado en conjunto con la Corporación de Fomento de la Producción y la Universidad de Talca, logró identificar unidades de microterroir de sus cepajes, considerando condiciones climáticas,

PRINCIPALES MEDALLAS DE ORO EN 2008

TOP 2008 GOLD MEDALS

- Doña Dominga Gran Reserva Carmenère 2006
Mondial de Bruxelles
- Casa Silva Los Lingues Gran Reserva Carmenère 2006
Mondial de Bruxelles
- Casa Silva Reserva Carmenère 2007
Mondial de Bruxelles
- Casa Silva Lolol Gran Reserva Syrah 2006
Vinalies
- Doña Dominga Reserva Merlot 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Casa Silva Reserva Carmenère 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Doña Dominga Gran Reserva Andes Vineyard Cabernet Sauvignon 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Casa Silva Reserva Syrah 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Casa Silva Gran Reserva Lolol Shiraz 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Quinta Generación 2005
Catad'Or Grand Hyatt
- Casa Silva Reserva Merlot 2007
Catad'Or Grand Hyatt
- Casa Silva Gran Reserva Los Lingues Cabernet Sauvignon 2007
Catad'Or Grand Hyatt



CASA SILVA DOÑA DOMINGA GRAN RESERVA CARMENÈRE 2006

Criado el 40% del vino durante 6 meses en barricas francesas, este Carmenère presenta un color rojo rubí brillante e intenso. En nariz, aromas de cerezas negras y ciruelas, y un dejo especiado. En boca, es sabroso, redondo, potente, y de taninos suaves y dulces.

40% of the wine is aged in French oak barrels for 6 months. This Carmenère showcases a bright, intense ruby red color. The nose is filled with black cherry and plum aromas with a slightly spiced edge. The mouth is flavorful, round and potent, with smooth, sweet tannins.

QUINTA GENERACIÓN 2005

Esta mezcla de Cabernet, Carmenère, Syrah y Petit verdot proviene del viñedo de Los Lingues, ubicado a los pies de Los Andes. Es un vino de color rojo rubí oscuro y matices violetas. En nariz, sobresalen sus notas de mora, toffee y turrón. En boca, sus frutas negras tipo arándanos, y sus taninos suaves y dulces. Es balanceado y muy redondo.

This blend of Cabernet, Carmenère, Syrah and Petit Verdot is produced in Los Lingues, on the Andean foothills. Dark ruby red with violet hues. The nose displays blackberry, toffee and nougat notes. In the mouth, black fruit like blueberries, with smooth, sweet tannins. Balanced and very round.



MARIO PABLO SILVA



Director general de Casa Silva: "Algo que es parte de nuestra familia y que le otorga un sello único, personal y particular a cada vino es la preocupación por los detalles, el amor por la tierra y el vino, y el compromiso con las generaciones futuras. Algo que va más allá de una simple actividad. Una vida. En nuestra familia estamos orgullosos de Colchagua, nuestra tierra".

General Director of Casa Silva: "Something that runs deeply in our family, adding a special, personal and unique touch to each wine is attention to detail, our love for wine and the land, and our commitment with the future generations. It is something that transcends a mere occupation. A lifetime. We pride ourselves in Colchagua, our homeland."

de suelo, planta y manejo vitícola. Se trata nada menos que del primer estudio en el continente que vinifica tres temporadas divididas en lotes que alcanzan hasta 0,1 hectáreas.

Así nació Microterroir de Los Lingues Carmenère. Un vino apegado a sus orígenes, gustoso y extremadamente suave, que ha sorprendido a la crítica desde su primera producción en 2005. Es un vino 100% Carmenère, puro, diferente, sin maquillajes, que expresa la verdadera identidad de lo chileno. Sus excepcionales puntajes obtenidos -93 y 92 puntos de Robert Parker Review- demuestran que el Carmenère chileno es una cepa a nivel mundial.

Con esta mezcla de tradición y vanguardia, Casa Silva no sólo se ha mantenido en lo más alto de nuestro medallero -primer lugar 2003, 2005, 2006, 2007 y 2008-, sino que ha aportado su valiosa experiencia a la vitivinicultura chilena.



Referring to Casa Silva without mentioning its strong ties with the Colchagua Valley, the deepest countryside traditions, its efforts to rescue the country's cuisine and the practice of horse sports is just half the story. Add its uncompromising commitment to make wines of the highest quality and the result is a family winery that has become a benchmark of the Colchagua Valley and the Chilean wine industry.

Amid a rodeo arena, a polo course, the recently opened Equestrian Center, a restaurant and a boutique hotel, the vineyards of Casa Silva spread across the valley from the Andes to almost the Pacific shores. The Los Lingues, Angostura, Lolol and Paredones estates are the best spots for growing Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon and Viognier, among other varieties.

Mario Silva Cifuentes, the president of the winery, his sons Mario Pablo and Gonzalo, technical director Mario Geisse and winemaker José Ignacio Maturana have formed a very demanding tasting panel. Wines are to be approved unanimously prior to release, a policy that allows the winery to produce great price values and achieve consistency in its lines Doña Dominga and Casa Silva, and to reach great heights with its premium blends Quinta Generación and its icon Altura.

A silent and unprecedented work conducted in collaboration with Corporación de Fomento de la Producción and Universidad de Talca has led to the identification of micro-terroir units for its varieties, which differ by their climatic, soil, plant and management conditions. This is the first study in the Americas that vinifies three vintages divided into lots of up to 0.1 hectares.

Thus was born Microterroir de Los Lingues Carmenère. A wine truthful to its origins, pleasant and extremely velvety that has favorably impressed critics since its first release in 2005. This 100% pure Carmenère is the singular and unpretentious expression of Chile's true spirit. The exceptional ratings - 93 and 92 points - given by Robert Parker Review attest to the rise of Chilean Carmenère as a world class variety.

With this blend of tradition and avant garde, Casa Silva has not only secured a spot at the top on our medal podium - first place in 2003, 2005, 2006, 2007 and 2008 -, but also contributed its valuable experience to the Chilean wine industry.



CASA SILVA GRAN RESERVA LOS LINGUES CARMENÈRE 2006

Se trata de una acuciosa selección de microterroirs de Los Lingues. El 80% del vino fue criado en barricas francesas durante 10 meses. Presenta un color rojo rubí. En nariz es intenso, complejo, con notas de frutas rojas, cerezas negras, mocha y clavo de olor. En boca es muy suave y redondo, jugoso y con un largo, largo final.

This is a careful selection of micro-terroirs from Los Lingues. 80% of the wine was aged in French oak barrels for 10 months. Ruby red color. The complex and intense nose is filled with red fruits, black cherries, mocha and clove. Very smooth and round on the palate, juicy and with a very prolonged finish.

CASA SILVA GRAN RESERVA LOLOL SYRAH 2006

Este vino proviene del viñedo de Lolol, ubicado en una de las zonas más costeras de Colchagua. Luce un color rojo rubí. En nariz se aprecian frutas maduras, canela, finas hierbas y dejas a cuero. En boca es jugoso, succulento, de gran acidez y taninos firmes, que llevan a un potente y largo final.

A wine produced in Lolol, one of the areas in Colchagua closest to the coastline. Ruby red color. The nose offers ripe fruits, cinnamon, fine herbs and some leathery tinges. The mouth is juicy and succulent, with great acidity and firm tannins that lead to a potent, long-lasting finish.

