



Yali

Wetland Reserva Pinot Noir


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinot Noir

SAFRA: 2015

TERROIR: Vale de Casablanca

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14 - 16 °C

A linha Wetland Reserva é fruto da perfeita integração entre tecnologia e respeito ao meio ambiente. As notas frutadas harmonizam com as nuances da passagem por barricas francesas e americanas. Os vinhos são equilibrados, com taninos maduros e acidez equilibrada, características que os elevam a uma categoria que poucos podem demonstrar.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido.

OLFATO: Aroma com grande expressão de frutas vermelhas e negras como framboesa e amora. Nuances florais e delicadas notas amadeiradas tornam mais complexo o elegante aroma deste Pinot Noir.

PALADAR: É um vinho de corpo delgado e macio. No paladar revela notas de madeira e baunilha, evidenciando a passagem por carvalho. O final de boca é igualmente leve e mostra a harmonia entre a fruta e a madeira.

HARMONIZAÇÃO: Bacalhau às natas, Filé na chapa e Lasanha de berinjela

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



Safra: 2004
Selo de Aprovação -
International Wine
Challenge
Ano: 2006



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto



Yali

Os vinhos Yali são elaborados com a filosofia ecofriendly da Viña Ventisquero, agregando diversidade e modernidade. A extensão da vida urbana com a silvestre é transferida aos produtos da marca Yali: amigáveis, frescos, vivos, com aromas e sabores equilibrados que respeitam o meio ambiente.