



Yali

Yali Plus

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère e Syrah | Shiraz

SAFRA: 2014

TERROIR: Vinhedo Apalta - Vale do Colchagua

PAÍS: Chile

ÁLCOOL: 14%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 - 18 °C

Yali Plus expressa o máximo potencial do terroir de Colchagua. Um assemblage que prestigia e contempla o que há de melhor em cada uma das variedades que o compõe. O resultado é um vinho único, amplo, complexo e envolvente. Um verdadeiro clássico.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho intenso, profundo e brilhante.

OLFATO: O bouquet revela grande complexidade e uma rica intensidade, com notas de frutas vermelhas, como ameixa e framboesa em plena harmonia com as sutis nuances de frutas pretas e delicadas notas de especiarias advindas do Carménère.

PALADAR: Na boca, trata-se de um vinho concentrado e estruturado, com uma textura marcante e sedosa. Esta combinação oferece diferentes camadas de sabores, nas quais os taninos firmes do cabernet sauvignon são permeados pela harmonia do carménère e pela elegância e suavidade do Merlot, enquanto o toque de Syrah contribui com uma pitada de frutas pretas e aporta ainda mais estrutura ao vinho.

HARMONIZAÇÃO: Carnes vermelhas grelhadas, Massa ao funghi e Queijos maduros

PREMIAÇÕES E AVALIAÇÕES



-



Safra: 2001
Bronze - Japan Wine
Challenge
Ano: 2004



Safra: 2001
Bronze - Wine
Challenge of Asia
Ano: 2004



Safra: 2006
Ouro - Concours
Mondial de Bruxelles
Ano: 2008



Safra: 2007
Prata - Concours
Mondial de Bruxelles



Safra: 2013
Bronze - AWOCA
Ano: 2013



Safra: 2014
Prata - Mundus Vini |
Alemanha



Safra: 2014
PLATA MEDAL -
Mundus Vinis

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.



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

