



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13%

Acidez Total: 5,75 g/l de ácido tartárico

Açúcares totais em glicose: 5,58g/l

pH: 3,74

Yali

Wetland Reserva Pinot Noir


DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Pinot Noir 100,0%

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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 26°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação de 50% do vinho por 10 meses em barricas de carvalho francês;
- Envase;
- Maturação em cave por 3 meses;
- Rotulagem;