

FICHA TÉCNICA

Yali

Wild Swan Chardonnay


DOMNO
IMPORTADORA



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

SAFRA: 2017

TERROIR: Vale Central

PAÍS: Chile 

ÁLCOOL: 12,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

Os vinhos da linha Wild Swan caracterizam-se pelo equilíbrio gustativo, fruto da manipulação delicada desde os tratos com os vinhedos, resultando em vinhos que expressam um espírito jovem, simples e belo como a natureza.

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração amarela esverdeada.

OLFATO: Aroma mesclando notas de frutas tropicais como pêssego, abacaxi e lima.

PALADAR: Em boca é frutado, leve e refrescante.

HARMONIZAÇÃO: Casquinha de siri, Frango grelhado e Pescados



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 12,5%

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 13°C a 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase e rotulagem;