

FICHA TÉCNICA



Yali

Yali Plus

DOMNO
IMPORTADORA

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Merlot 22,0%, Cabernet Sauvignon 48,0%, Carménère 26,0% e Syrah | Shiraz 4,0%

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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;- Desengace das uvas frescas;- Maceração pré-fermentativa a frio durante 3-4 dias com temperatura de 8°C;- Uso de leveduras selecionadas;- Fermentação alcoólica com temperatura de 22°C a 28°C;- Maceração pós fermentativa por três semanas;- Prensagem descontínua delicada;- Maturação por 15 meses em barricas de carvalho francês;- Envase;- Maturação em cave por 12 meses;- Rotulagem.



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

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 14%

Acidez Total: 3,57 g/l de ácido tartárico

pH: 3,56