



YALI GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Vinícola: Viña Ventisquero

Vindima: 2008

Variedade: Cabernet Sauvignon 85% | Syrah 15%

Terroir: Vale do Maipo - DO - Chile

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 26°C a 28°C;
- Prensagem descontínua delicada;
- Maturação por 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês e americano;
- Envase;
- Maturação em cave por 6 meses;
- Rotulagem.

Análise sensorial

-Visão: Coloração vermelho rubi.

-Olfato: Aroma intenso lembrando frutas maduras como framboesa, mirtilo e cassis mescladas com notas de pimenta preta, caramelo, chocolate e tabaco.

-Paladar: Em boca, apresenta uma boa estrutura, com taninos firmes e final persistente.

Consumo: 16º a 18ºC.

Harmonização: Massas com molhos condimentados, carnes de caça e carnes com alto teor de gordura.

Laudo Analítico

Álcool: 14,5%

Acidez Total: 5,1 g/l de ácido tartárico

Açúcar: 2,92 g/l

pH: 3,48

Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.