

## FICHA TÉCNICA



Yali

## Three Lagoons Chardonnay



TIPO: Vinho Branco

VARIEDADE: Chardonnay 100,0%

SAFRA: 2013

TERROIR: Vale de Casablanca

PAÍS: Chile 🇨🇱

ÁLCOOL: 13%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 08 - 10 °C

O nome Three Lagoons foi inspirado nas três lagoas que compõem a região aquífera de El Yali. Assim como a natureza é generosa ao manter o equilíbrio do ecossistema, os vinhos Three Lagoons também foram elaborados com este objetivo: equilibrar consistência, caráter e personalidade. Uma linha exclusiva e ideal para contemplar os mais exigentes paladares.

## ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

**VISÃO:** Coloração amarelo palha, com aspecto límpido e brilhante.

**OLFATO:** Possui aroma complexo e elegante, com notas de frutas tropicais maduras como abacaxi, manga e mamão, mescladas a um suave toque mineral e cítrico. Nuances de baunilha e frutas secas são resultado da parcial maturação em barricas de carvalho.

**PALADAR:** O excelente frescor deste Chardonnay é resultado de uma acidez equilibrada, que proporciona um final de boca amplo e persistente. É encorpado, com bastante volume de boca e cremosidade. No retrogosto as frutas tropicais aparecem novamente, complementadas por frutas secas e notas de baunilha.

**HARMONIZAÇÃO:** Carnes brancas, Pescados e Queijos de média intensidade



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

**LAUDO TÉCNICO:**

Álcool: 13,0%

Acidez Total: 6,50 g/l de ácido tartárico

pH: 3,37

## PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração em frio - 12h;
- Prensagem descontínua e delicada ? ausência de oxigênio;
- Limpeza estática do mosto;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 13° a 16°C - 50% em barricas de carvalho;
- Maturação de 50% do vinho em barricas francesas por 10 meses com realização constante de bâtonnage(10% em barricas novas) e 50% do vinho em aço inox, sobre as borras finas;
- Estabilização tartárica;
- Filtração e envase;

Link do produto: <http://www.domno.com.br/produtos-detahes/three-lagoons-chardonnay/70>

[www.domno.com.br](http://www.domno.com.br) | 54 2105-3122

Safra 2012. Jantar em 05/01/2017. La Ribbota, no Baraquias.