

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Yali Wetland Reserva Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2019
País	Chile
Região	Vale del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês (70% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
A Viña Ventisquero teve como idealizador o visionário Gonzalo Vial, que dedicou seus esforços inspirado em sua paixão pela vitivinicultura. Em 1998, as primeiras videiras da propriedade Trinidad (de onde vieram as uvas deste tinto) foram plantadas no Vale do Maipo, mais especificamente na região costeira, local com influência marítima. Inaugurada em 1999, a Ventisquero (que significa geleira, em espanhol) teve o privilégio de ter as suas vinificações conduzidas com a expertise do enólogo Felipe Tosso, lançando seus primeiros vinhos no comércio dois anos após. Além de Felipe, quem também coloca a "mão na massa" é o australiano John Duval (que foi enólogo da renomada vinícola Penfolds Grange por quase 30 anos). A Yali é uma reserva ecológica chilena, local de terras úmidas, localizada na região de Valparaíso. Destino de mais de 176 espécies de aves migratórias, é um verdadeiro paraíso ecológico, inclusive reconhecido pela Corporação Florestal Nacional do Chile devido ao seu importante valor para a biodiversidade. De lá, vem a inspiração para a linha Wetland, com o intuito de proporcionar um vinho harmonioso, fresco e produzido com cuidados ao meio ambiente. Não é a toa que a Ventisquero foi a primeira bodega chilena a conquistar a certificação Climate Care (programa de certificação de eficiência e sustentabilidade da indústria).

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO rubi
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa alta
	EVOLUÇÃO primário terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras frescas (framboesa, amora, mirtilo), especiarias picantes (pimenta-preta) e nuances herbáceas (folha de tomate)
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
	PERSISTÊNCIA curta longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO potente e elegante, de bom corpo, com taninos maduros e acidez crocante, possui um agradável final que destaca o frescor das frutas
	CARNES peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada
	QUEIJOS frescos moles médios duros
	DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
	AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
	TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
	DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos