

VIÑA
TARAPACA
 DESDE 1874

Gran Tarapacá

Carmenère 2009

Variedad:	Carmenère.
Composición Varietal:	91% Carmenère; 9% Cabernet Sauvignon-Petit Verdot.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2009.
Rendimiento:	10-12 ton/hectárea.
Fecha de Cosecha:	Abril-Mayo 2009.
Producción:	35.000 C9L.

Vinificación

La fruta proviene de nuestra hacienda en Isla de Maipo y de otros viñedos en el Valle del Maipo. La mayor parte de las uvas fue cosechada durante la primera semana de Mayo con niveles óptimos de madurez. La fermentación fue llevada a cabo en tanques de acero inoxidable a 28°C bajo programa de extracción suave. Una vez terminada la fermentación, y dependiendo del nivel de extracción, el vino se mantuvo en contacto con las cáscaras para obtener taninos redondos. Luego, un 30% del vino fue transferido mediante racking a barriles franceses y americanos, 45% sobre duelas francesas y americanas y el resto permaneció en el tanque para preservar el carácter frutal. La mezcla fue realizada en tanques de acero inoxidable y luego clarificada suavemente. El vino fue envejecido durante 3 meses en la botella antes de ser puesto en el mercado. Potencial de Guarda 4 a 5 años

Notas de Cata

Color	Rojo rubí brillante y profundo con matices violetas.
Aroma:	Carácter intenso de la variedad, con muchos frutos rojos, moras, especias, pimienta negra, chocolate amargo y toques de tabaco.
Sabor	Buena estructura y buen equilibrio, con taninos redondos y dulces. Final largo con retrogusto a chocolate y granos de café.



Análisis

Alcohol:	14.0°
Acidez Total:	4.88 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual:	2.52 g/l
PH:	3.58

www.tarapaca.cl

PROVA DA SAFRA 2011.

Macarronada ao molho de lingüicinha Húngara e azeitonas. Almoço em 06/04/2013.