

TARAPACÁ GRAN RESERVA CARMENÈRE

www.tarapaca.cl

MAIPO | Chile

CATEGORIA: Vinho

TIPO: Tinto

PRODUTOR: Viña Tarapacá

PRODUTO: Tarapacá Gran Reserva Carmenère

PAÍS: Chile

REGIÃO: Vale Central

SUB-REGIÃO: Vale do Maipo

UVAS: Carmenère

SAFRA: 2010

VINIFICAÇÃO:

A Linha Gran Reserva representa toda a tradição, experiência e elegância da Viña Tarapacá. A meticulosa seleção das uvas para estes vinhos nos permite extrair todo o caráter, refinamento e equilíbrio, a fim de obter o melhor de nossa Viña em cada garrafa. São vinhos de alta concentração aromática e excelente estrutura.

- ▶ colheita manual, realizada nas primeiras horas da manhã;
- ▶ fermentação alcoólica em recipientes de aço inox, com temperatura controlada;
- ▶ maceração pós-fermentativa por aproximadamente 15 dias;
- ▶ 70% do vinho passou por amadurecimento em barricas novas (56%) de carvalho francês e americano por aproximadamente oito meses;

NOTAS DE PROVA:

Cor: apresenta cor púrpura, profundo;

Aroma: boa intensidade, com notas de azeitonas pretas, pimentão e frutas selvagens, além de baunilha e notas tostadas;

Sabor: o paladar é frutado e envolvente, com sabores complexos e harmônicos. Apresenta excelente corpo, boa acidez, taninos maduros e redondos, final longo e sedoso.

ESPECIFICAÇÕES:

Teor Alcoólico: 14,5%

Serviço: 16°C

Harmonização: peixes gordurosos como o salmão e o atum, massas, risotos, carnes brancas e vermelhas, embutidos, queijos;

Produção: 133.200 garrafas

Potencial de guarda: 10 anos

Prêmios:

90 RP (07)

Ouro - Wines of Chile Awards 2009 – (07)

Bronze – W & S (08)

Ouro - The International Wine Challenge 2010, Inglaterra (08)

89 Descorchados 2011 (09)