

<http://www.estacaodovinho.com.br>

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA 2006



Por: **R\$ 119,00**
comprar ou 2X de R\$59,50

Nota do Produtor - Ficha Técnica

País: Chile

Região: Chile - Valle del Maipo

Produtor: Viña Tarapacá.

Composição: Cabernet Sauvignon

Notas de Degustação

Cor: Vermelho púrpura com tonalidades que vão do rubi ao ocre nas bordas.

Aroma: Frutas vermelhas maduras como amora e cassis, compotas, tabaco e um leve toque de baunilha.

Sabor: Vinho encorpado, com taninos intensos e maduros, bem equilibrado e com potencial de guarda.

Envelhecimento: Após um período de 14 meses em carvalho francês, é engarrafado e guardado por 12 meses em caves subterrâneas até o momento da comercialização.

Descrição Adicional: Vinho elaborado com a variedade Cabernet Sauvignon, cultivada em vinhedos localizados no Vale do Maipo. É um vinho bem encorpado com taninos intensos e maduros, bem equilibrados, conferindo-lhe grande evolução. Após um período de 14 meses em carvalho francês, é engarrafado e guardado por 12 meses em caves subterrâneas até o momento da comercialização.

Safra 2006. Almoço em 18 de outubro de 2009.

VIÑA TARAPACA



Características

Variedad:	Cabernet Sauvignon.
Composición Varietal:	86% Cabernet Sauvignon, 7% Carmenère, y 7% Malbec.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2007.
Rendimiento:	6 toneladas por hectárea.
Fecha de Cosecha:	Abril 2007.
Producción:	60.000 litros.

Notas de Cata :

Color:	Rojo profundo con matices violáceos.
Aroma:	Lápiz grafito, fruta negra como mora, y notas de roble tostado.
Sabor:	Intensos sabores de fruta negra, hierbas secas junto con delicadas notas de especias y regaliz. Envuelve la boca con sabores complejos y armónicos; de final largo y sedoso.

Análisis Químico

Alcohol:	14.7°
Acidez Total:	5.03 g/L (Tartárico)
Acidez Volátil:	0.56 g/L
Azúcar Residual:	2.00 g/L
PH:	3.64

GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA 2007



NOTAS DEL ENÓLOGO

Nuestro Etiqueta Negra es el mejor Cabernet Sauvignon de Viña Tarapacá. Se realizó una rigurosa selección de uvas, las cuales provienen de 9 cuarteles distintos ubicados en diferentes lugares en el Valle del Maipo; Cabernet Sauvignon proviene de Alto Maipo y Maipo Costa, en cambio Carmenère y Syrah tienen su origen de Isla de Maipo. Este vino fue criado en barricas de roble francés y americano por un período de 14 meses.

El 43 % de las barricas eran nuevas. Este blend fue filtrado pero no refinado antes de ser embotellado.

Potencial de Guarda: 10 a 20 años

Temperatura de Servicio: 16°-18°C

PRODUCTO DE CHILE

Safra 2006. Almoço em 18 de outubro de 2009.