

<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

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

## Notas de Cata :

<b>Color:</b>	Rojo profundo con matices violáceos.
<b>Aroma:</b>	Lápiz grafito, fruta negra como mora, y notas de roble tostado.
<b>Sabor:</b>	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

<b>Alcohol:</b>	14.7°
<b>Acidez Total:</b>	5.03 g/L (Tartárico)
<b>Acidez Volátil:</b>	0.56 g/L
<b>Azúcar Residual:</b>	2.00 g/L
<b>PH:</b>	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.