

<http://vinhoparatodos.blogspot.com>

Cosecha Tarapacá Cabernet Sauvignon 2005



A história da **Viña Tarapacá Ex-Zavala** começa em 1874. Então, era conhecida como Viña de Rojas, em razão de seu fundador Don Francisco de Rojas y Salamanca. Posteriormente, foi adquirida pelo Sr. Antonio Zavala, passando a ser chamada Viña Zavala. Ao se separar, sua esposa ficou com a vinícola, cujo advogado, Don Arturo Alessandri, conhecido como o "Leão de Tarapacá", recebeu homenagem "por seu trabalho no processo", passando a vinícola a se chamar Viña Tarapacá Ex-Zavala. Interessante, não?

Este vinho me pareceu bastante correto, sem complexidade e com excelente relação qualidade-preço. Paguei R\$ 14 pela garrafa, mas hoje é encontrado a valores maiores. A própria vinícola defende que esta linha é formada por "vinos jóvenes, frescos, simples y agradables". Portanto, não é nem pretende ser um grande vinho!

No copo, cor púrpura intensa, denotando jovialidade. Límpido e brilhante.

Formaram-se lágrimas grossas e lentas, manchando um pouco o copo.

Bons aromas de frutos vermelhos maduros, geléia de amora (?) e pimenta. Madeira bem no fundo. Álcool presente (13%), mas sem incomodar. Taninos macios, já desaparecendo, demonstrando ser um vinho para ser bebido em 2 ou 3 anos, no máximo.

Final de boa persistência e muito agradável, com notas vegetais e fundo de copo abaunilhado. Corpo mediano e boa acidez. Equilibrado. Compre sem receio,



lembrando de não adquirir safras muito antigas.

Posta ao molho pomodoro com manjeriço e acompanhamento de purê de batatas.

Almoço de 19 de março de 2009.

COSECHA TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON

www.tarapaca.cl

VALE CENTRAL | Chile



CATEGORIA: Vinho

TIPO: Tinto

PRODUTOR: Viña Tarapacá

PRODUTO: Cosecha Tarapacá Cabernet Sauvignon

PAÍS: Chile

REGIÃO: Vale Central

UVAS: Cabernet Sauvignon

SAFRA: 2010

VINIFICAÇÃO:

Cosecha, um vinho engarrafado jovem preservando o caráter frutado. ▶ fermentação alcoólica em recipientes de aço inox, com temperatura controlada;
▶ fermentação maloláctica;
▶ estabilização e engarrafamento;

NOTAS DE PROVA:

Cor: rubi pálido;

Aroma: de média intensidade, franco, notas de frutas vermelhas maduras com leves toques herbáceos;

Sabor: vinho leve, equilibrado, com taninos suaves e média persistência;

ESPECIFICAÇÕES:

Teor Alcoólico: 13%

Serviço: 14°C

Harmonização: grelhados suculentos, galeto, massas com molhos ácidos, frios;