

## TARAPACÁ GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

MAIPO · CHILE

É, simplesmente, o mais apreciado Gran Reserva Cabernet Sauvignon pelos chilenos e também faz enorme sucesso no Brasil. Segundo José Hidalgo, da Vinous, esse vinho é um verdadeiro deleite para o público. PONTUAÇÃO: 91 Vinous 2022 92 James Suckling 2022 92 James Suckling 2021 92 Tim Atkin 2021



### CATEGORIA

Vinho

### TIPO

Tinto

### PRODUTOR

Viña Tarapacá

### REGIÃO

Maipo

### UVAS

Cabernet Sauvignon

### SAFRA

2022

### TEOR

ALCOÓLICO

14%

AÇÚCAR

RES. 2,5g/L

### ACIDEZ

TOTAL

5,43 G/L

### PH

3,55

Rendimento:

1,5 a 2

kg/planta

### SERVIÇO

16 °C – 18 °C

### HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com carnes vermelhas, cordeiro, queijos maduros, risoto de cogumelo

### VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos Piedmont, com textura franco a franco arenosa, que outorga estrutura e corpo ao vinho.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pre-fermentativa a 120 por 3/4 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inox com controle de temperatura, mantida entre 26°C e 28°C
- ◆ maceração pós fermentativa por 7 dias a fim de extrair uma maior quantidade de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ 65% do vinho passou por amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano usadas durante 12 meses. O restante do vinho permaneceu em tanques de inox para manter o componente frutado

### NOTAS DE PROVA

**Cor.** rubi intenso e profundo

**Aroma.** este tinto tem notas expressivas e intensas de frutos pretos como ameixas, amoras e groselhas, que se misturam harmoniosamente com notas picantes de pimenta e folha de louro. Além disso, o envelhecimento em carvalho aportou doces notas de caramelo, toffee e baunilha.

**Sabor.** é um vinho bem estruturado, taninos maduros e finos e boa amplitude e persistência