

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. Rendimento: 1,5 a 2 kg/planta PONTUAÇÃO: 92 Guia Descorchados, 2019 93 James Suckling, 2019 91 James Suckling, 2020



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

14%

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