

TARAPACÁ GRAN RESERVA CARMENÈRE

MAIPO · CHILE

Sem dúvida é um dos melhores Carménère chilenos na sua faixa de preço. **RENDIMENTO:** 1,5 a 2kg por planta;
PONTUAÇÃO: 91 James Suckling 2022 93 James Suckling 2021 92 Tim Atkin 2021 91 Guia Descorchados 2021 90
Wine Advocate 2021



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Carménère

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

PH

3,59

ACIDEZ

TOTAL

5,07 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2.8 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo
com massas que levem molhos
cremosos, cordeiro, pescados
ricos em gordura como atum
e salmão, carnes vermelhas

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos Los Cardenales, ideal para a produção de Carmenere de qualidade. Uma área próxima ao Rio Maipo, em geral mais fria que o restante da Viña, entregando um Carmenere especiado, fresco, com uma cor charmosa, taninos maduros.

- ◆ colheita selecionada
- ◆ maceração pre-fermentativa a 12 graus por 3 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e antocianinas
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, durante aproximadamente 7 dias, com remontagens curtas, suaves e frequentes para conseguir uma extração delicada. A temperatura foi mantida entre 26oC e 28oC
- ◆ maceração pós fermentativa por 20 dias em alguns lotes, a fim de extrair uma maior quantidade de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ 80% do vinho passou por amadurecimento em carvalho francês durante 10 meses e os outros 20% foi mantido em tanques de aço inox para preservar o caráter frutado.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso e profundo

Aroma. muito fiel aos aromas e sabores típicos da uva Carmenere. É um tinto concentrado, com notas de frutas pretas como amora, groselha e ameixa, combinadas a especiarias (cravo e pimenta), além de exibir um característico toque herbáceo

Sabor. na boca é muito rico, com sabores vibrantes e suculentos. Tem taninos maduros, boa acidez e um final longo e sedoso