

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,3 a 1,5 Kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Cabernet Sauvignon (68%), Petit Verdot (12%), Cabernet Franc (9%), Malbec (7%) e Merlot (4%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,46

ACIDEZ

TOTAL

5,58 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

1,7 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, carnes vermelhas, queijos maduros, funghi, atum com ervas finas

PREMIAÇÃO

94 James Suckling 2022

94 James Suckling 2021

93 Tim Atkin 2021

91 Wine Advocate 2021

97 Decanter 2020

95 Guia Descorchados 2020

93 James Suckling 2020

92 Wine Enthusiast 2020

VINIFICAÇÃO

O Etiqueta Azul é elaborado somente em safras excepcionais. As uvas que originaram o Etiqueta Azul 2022 provêm de três series de solos de El Rosario: El Mirador, Los Cardenales e Piedmont. El Mirador caracteriza-se por sua mineralidade, aportando ao vinho sabor, equilíbrio e longevidade. Piedmont, com uma matriz de pedras importante é também rico em argila e dá ao vinho estrutura. Los Cardenales se caracteriza pela presença de argila e rochas e contribui para a elegância, com agradáveis taninos maduros. A combinação destes três tipos de solos, com um denominador comum, que é uma matriz de pedras, possibilita obter um vinho balanceado, elegante, que se caracteriza por seus taninos macios que conduzem a um final longo e aveludado.

- ◆ cada variedade foi colhida manualmente em seu momento ótimo de maturação, as uvas foram colocadas em caixas de 14kg
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pre-fermentativa a 10 graus por 3 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, durante aproximadamente 7 dias, com frequentes remontagens e controle de temperatura, mantida entre 26oC e 28oC
- ◆ maceração pós fermentativa por 12 dias para uma maior extração de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ cada variedade passou por vinificação e amadurecimento separadamente. 90% do vinho estagiou em barricas francesas (20% novas) e 10% estagiaram em foudres de carvalho francês, com capacidade de 3.500L, com um tostado muito sutil durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso e profundo

Aroma. destacam notas de frutas vermelhas, frutas pretas, misturadas a especiarias e notas florais como lavanda e violetas. Muito expressivo e complexo.

Sabor. fresco, com boa estrutura, taninos firmes e sedosos emoldurados por frutas suculentas que conduzem a um final longo e vibrante.