

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,3 a 1,5 Kg/planta Descorchados - 95 pts | 2023



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Cabernet Sauvignon (64%),
Cabernet Franc (13%), Petit
Verdot (11%), Malbec (7%) e
Merlot (5%)

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,48

ACIDEZ

TOTAL

5,48 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

1,5 g/L

SERVIÇO

16 °C – 17 °C

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

- ◆ Primeiramente, a série de solo “El Mirador” (Cabernet Sauvignon) caracteriza-se por sua mineralidade e pela presença de pedras
- ◆ angulares e cascalhos, conferindo ao vinho um paladar saboroso, equilibrado e de boa persistência. Em segundo lugar, a série de
- ◆ solo “Piedmont” (Cabernet Franc, Malbec e Petit Verdot) apresenta uma importante matriz de cascalhos e argilas de boa qualidade,
- ◆ resultando em vinhos de ótimo corpo e maturidade. Por fim, a série de solo “El Ciruelo” (Merlot) destaca-se pela exposição ao leste
- ◆ e pela textura franco-argilosa, além de uma matriz rochosa que confere aos vinhos bom corpo e taninos aveludados. A combinação
- ◆ desses diferentes solos, com o denominador comum de uma matriz de pedras angulares, resulta em um vinho equilibrado e
- ◆ elegante, caracterizado por taninos redondos que conduzem a um final longo e aveludado.
- ◆ A colheita foi 100% manual, realizada em caixas de 14 kg. A do Cabernet Sauvignon ocorreu em duas etapas: uma mais precoce,
- ◆ buscando fruta fresca e suculência em boca, e outra mais tardia (10 dias depois), visando um perfil de fruta negra, maior volume e
- ◆ taninos mais doces. Para o Merlot, Malbec e Cabernet Franc, as colheitas foram mais precoces, privilegiando fruta vermelha e
- ◆ suculência. O Petit Verdot foi colhido no final de março, no ponto ideal de maturação fenólica, especialmente dos taninos. Cada
- ◆ variedade foi vinificada e envelhecida separadamente. Na adega, realizou a seleção de cachos e bagas. Em seguida, ocorreu
- ◆ maceração pré-fermentativa por cerca de três dias, a temperaturas entre 10 e 12°C. A fermentação alcoólica foi iniciada com
- ◆ leveduras nativas e selecionadas, principalmente Zymaflore F15, que contribui para vinhos mais delicados, aveludados e elegantes.
- ◆ As fermentações duraram, em média, 8 dias, com temperaturas que não ultrapassaram 26–27°C. A extração de taninos foi suave.
- ◆ Posteriormente, houve maceração pós-fermentativa por cerca de 12 dias. Ao final, 100% do vinho foi transferido para recipientes de
- ◆ madeira: 85% foi envelhecido em barricas francesas de diferentes tamanhos (225 a 500 litros), sendo 20% novas, e os 15% restantes
- ◆ em foudres de madeira francesa de 3.500 litros. Ambos os processos de maturação duraram 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi brilhante e profundo

Aroma. revela intensidade e camadas aromáticas que combinam frutas vermelhas e negras, especiarias e notas sutis de tabaco e caráter vegetal fresco.

Sabor. é equilibrado, suculento e vibrante, com corpo médio, taninos elegantes e boa textura, culminando em um final longo e persistente.