

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA CARMENÈRE

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,6 a 2,0 Kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Carménère

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,46

ACIDEZ

TOTAL

5,5 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2,2 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

massas com molhos cremosos,
vegetais grelhados, carnes
vermelhas

PREMIAÇÃO

93 James Suckling 2022

93 James Suckling 2021

94 Descorchados 2020

93 James Suckling 2020

VINIFICAÇÃO

O Etiqueta Negra Carménère é elaborado com as uvas da serie Los Cardenales, de origem vulcânica, possui uma textura franco limosa a franco argilosa com uma importante presença de pedras e dá origem a vinhos com grande estrutura.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, as uvas são 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 com leveduras nativas, em tanques de aço inoxidável, durante aproximadamente 7 dias, com frequentes remontagens e controle de temperatura, mantida em torno de 25°C
- ◆ maceração pós fermentativa por 14 dias para uma maior extração de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ estágio em barricas por 12 meses, onde 80% do vinho permaneceu em barricas francesas de 300L (20% novas) e os 20% restante estagiou em foudres (3.500L) de carvalho francês com tostado ligeiro

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso e profundo

Aroma. aromas expressivos, cativantes e complexos. Destacam notas de frutas negras como amoras e cerejas combinadas com notas florais, especiarias e um leve toque herbáceo

Sabor. redondo, com bom corpo, possui taninos maduros. Os sabores frutados são reforçados no paladar, o final é equilibrado e com grande persistência. É um vinho saboroso e com grande potencial de longevidade. Segundo Luis Gutiérrez, da Wine Advocate, “é um varietal com grande definição e clareza”.