

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA DORADA
CABERNET SAUVIGNON

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,3 Kg/planta **VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO** Colheita manual nas primeiras horas do dia para preservar o frescor, seguida de rigorosa seleção de cachos e bagos. O mosto foi fermentado em pequenos tanques de aço inoxidável, com maceração pré-fermentativa a frio para extração de cor e aromas. A fermentação iniciou com leveduras indígenas e foi concluída com leveduras selecionadas, com controle de temperatura e remontagens diárias. O vinho permaneceu em contato com as peles até o ponto ideal, definido por acompanhamento sensorial. Após a descuba, o vinho envelheceu por 16 meses em diferentes recipientes — foudre de carvalho austríaco, tanques de concreto e barricas francesas — em ambiente controlado. Cada componente evoluiu separadamente, sendo posteriormente feito o corte para alcançar equilíbrio, complexidade e fiel expressão do terroir. O vinho foi integralmente vinificado e engarrafado na origem.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023 O vinho Etiqueta Dorada representa a máxima expressão do Cabernet Sauvignon no Fundo Tarapacá, resultado de décadas de conhecimento, precisão e respeito pelo terroir. A safra 2023, marcada por condições climáticas equilibradas e um ciclo antecipado, proporcionou uvas de excelente sanidade, concentração e frescor. Proveniente de parcelas específicas com solos de origem vulcânica e sedimentar, o vinho reflete grande pureza varietal, combinando intensidade frutada, estrutura firme, elegância e notável potencial de guarda.

TEOR

ALCOÓLICO

14,1%

PH

3,55

ACIDEZ

TOTAL

5,12g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

1,6 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas nobres como Filé Mignon, Ancho, Ribeye, Cordeiro. Carnes assadas ou grelhadas com molho de vinho ou ervas. Queijos curados e intensos como Parmesão, Manchego, Grana Padano.

VINIFICAÇÃO

NOTAS DE PROVA

Cor. De cor vermelho-rubi profundo

Aroma. No nariz, é intenso e puro, com notas de frutas vermelhas e negras, como o cassis, cereja, amora e framboesa, especiarias como pimenta-preta, noz-moscada, chocolate amargo, baunilha e amêndoas tostadas completam um perfil aromático complexo.

Sabor. Elegante e equilibrado, com textura refinada e notas de chocolate amargo, cereja e pimenta-preta. Apresenta taninos finos e firmes, acidez refrescante e excelente potencial de guarda.