

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA CARMENÈRE

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,6 a 2,0 Kg/planta Descorchados - 95 pts. / 2024



CATEGORIA
Vinho

TIPO
Tinto

PRODUTOR
Viña Tarapacá

REGIÃO
Maipo

UVAS
Carmenère

SAFRA
2024 Este Carmenère provém da série de solo "Los Cardenales". Sua geologia é de origem granítica e sua geomorfologia é alúvio-coluvial. Apresenta textura que varia de franco-limosa a franco-argilosa, com presença de cascalhos de tamanho médio a pequeno em todo o perfil do solo. Trata-se de um solo profundo, que oferece às raízes amplo espaço para se desenvolver. Esse tipo de solo origina vinhos de bom corpo, boa untuosidade e taninos redondos e suculentos.

TEOR
ALCOÓLICO
14,2%

PH
3,54

ACIDEZ
TOTAL
5,33g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
2,4 g/L

SERVIÇO
16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO
massas com molhos cremosos,
vegetais grelhados, carnes
vermelhas

VINIFICAÇÃO

- ◆ A colheita foi realizada manualmente, no início da manhã, em caixas de 14 kg. Ao chegar à adega, as uvas passaram por uma
- ◆ rigorosa seleção de cachos e bagas. Em seguida, realizou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (10 °C) por 3 dias, antes do
- ◆ início da fermentação alcoólica. Inicialmente, utilizaram-se leveduras nativas e, após cerca de 4° de álcool, foi inoculada uma
- ◆ levedura selecionada (F10) para garantir uma boa cinética de fermentação. O processo durou aproximadamente 10 dias, com
- ◆ temperatura relativamente baixa para um Carmenère (cerca de 25 °C), com o objetivo de preservar as notas de fruta negra e vegetal
- ◆ fresco. Durante a fermentação, foram realizadas remontagens com frequência definida por degustações diárias, permitindo uma
- ◆ extração de taninos mais intensa. Após a fermentação alcoólica, ocorreu uma maceração pós-fermentativa de 11 dias. O vinho
- ◆ passou então por fermentação malolática e posterior amadurecimento em madeira: 68% em barricas francesas de diferentes
- ◆ tamanhos (225 a 400 litros), sendo 15% novas, e os 32% restantes em foudres de madeira francesa de 3.500 litros, por um período
- ◆ total de 14 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso e profundo

Aroma. expressa o caráter típico do Carmenère do Maipo, com notas vegetais e especiarias que trazem frescor e vivacidade, combinadas a marcantes aromas de frutas maduras, como ameixa, amora e cereja preta, além de sutis notas de frutas vermelhas, como framboesa. Especiarias como endro, cravo, pimenta-do-reino e baunilha contribuem para sua complexidade.

Sabor. delicado, com textura aveludada, fina, concentrada e elegante, de grande profundidade. Apresenta taninos excepcionais, macios, longos e suculentos. Um vinho saboroso, persistente e com grande potencial de guarda.