

TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA VERMELHA

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,6 a 1,9 Kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Cabernet Sauvignon (70%),
Syrah (30%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,5

ACIDEZ

TOTAL

5,45 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2,7 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

O Etiqueta Vermelha provém de duas series de solos de El Rosario: Piedmont e Mansel, que se complementam muito bem. Cabernet Sauvignon vem da série Piedmont, com uma matriz de pedras importante é também rico em argila e dá ao vinho estrutura. Enquanto a Syrah tem sua origem na série Mansel, que tem uma geologia granítica e textura franco-argilo-arenosa, que aporta ao vinho corpo médio, boa concentração de fruta e taninos maduros.

- ◆ cada variedade foi colhida manualmente em seu momento ótimo de maturação nas primeiras horas da manhã e 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
- ◆ terminada a fermentação, 30% do vinho foi enviado para foudres de carvalho francês, com capacidade de 3.500L e 70% estagiaram em barricas francesas (15% novas) durante 12 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso com reflexos violáceos

Aroma. intenso, elegante, com muito carácter. Destacam-se notas de frutos negros, amora, groselha, ameixa e sugestões especiadas como pimenta e canela.

Sabor. com boa concentração, fina textura. Os taninos são de excelente qualidade. É um vinho saboroso, persistente e com grande potencial de guarda.