

TARAPACÁ GRAN RESERVA DON NIVALDO MERLOT

MAIPO · CHILE

Um Merlot carinhosamente criado para homenagear Nivaldo Oliveira, pelos seus 70 anos de idade. Nivaldo é proprietário da Épice, importador exclusivo da Viña Tarapacá para o Brasil. Como um grande entusiasta da marca Tarapacá é sem dúvida um dos grandes responsáveis pelo sucesso da marca no Brasil. Uma singela homenagem a quem há mais de 25 anos vem se dedicando a propagar a marca Tarapacá. RENDIMENTO: 1,5 a 2,0 Kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Merlot (94%) e Cabernet Sauvignon (6%)

SAFRA

2021

TEOR

ALCOÓLICO

14%

PH

3,59

ACIDEZ

TOTAL

5,28 g/L

AÇÚCAR

RESIDUAL

2,6 g/L

SERVIÇO

16 °C – 18 °C

SOLO

Serie de solo El Ciruelo. De origem vulcânica, possui uma textura franco limosa a franco arenosa fina, é profundo com excelente drenagem. Este tipo de solo produz vinhos frutados com grande estrutura e corpo.

HARMONIZAÇÃO

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

VINIFICAÇÃO

A temporada 2020-2021 foi excepcional para a Viña Tarapacá, permitindo criar vinhos com ótima concentração de taninos e antocianas.

- ◆ as uvas foram colhidas manualmente entre a terceira e quarta semana de março
- ◆ dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pre-fermentativa a 12 graus durante 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 26°C e 28°C
- ◆ maceração pós fermentativa por aproximadamente 10 dias para uma maior extração de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ amadurecimento em barricas de carvalho 10 meses
- ◆ 75% do vinho permaneceu durante 10 meses em barricas francesas e americanas (10% novas e 90% usadas) e os 25% restante do vinho foi mantido em tanques de aço inox.

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso com reflexos violáceos

Aroma. frutado, complexo, com boa intensidade e concentração. Destacam aromas de frutas negras, como amoras e sutil toque de fruta vermelha como framboesa. Também conta com notas de especiarias que aportam frescor. A passagem por barricas confere complexidade através de notas de amêndoas tostadas e baunilha

Sabor. com bom ataque e muito saboroso. Taninos redondos e marcantes e um final longo e prazeroso.