

TARAPACÁ GRAN RESERVA MERLOT

MAIPO · CHILE

RENDIMENTO: 1,5 a 2kg/planta



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Maipo

UVAS

Merlot

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
14%

PH
3,53
AÇÚCARES
RES: 2,6 g/L

ACIDEZ
TOTAL
5,76 g/L

SERVIÇO
16 °C – 18 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com carne vermelha, caças, massas com molho a base de carne, queijos semi duros, frutos secos

PREMIAÇÃO

91 James Suckling 2022
91 James Suckling 2020

VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos El Ciruelo, dedicada principalmente a produção de Merlot de qualidade. Solos profundos, com boa drenagem, originam vinhos com grande estrutura e corpo.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pré-fermentativa a 12 graus por aproximadamente 3 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura, mantida entre 26°C e 28°C
- ◆ maceração pós fermentativa por 10 -12 dias a fim de extrair uma maior quantidade de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ 80% do vinho permaneceu durante 10 meses em barricas francesas e americanas (20% novas) e o restante manteve-se em tanques de aço inox para preservar o caráter frutado

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi intenso e profundo

Aroma. delicioso Merlot do Vale do Maipo, com boa expressão aromática. Mostra camadas de aromas de frutas pretas, como amores, cerejas, ameixa e cassis, combinadas a toques de pimenta preta, tabaco e ervas

Sabor. na boca tem corpo médio, sendo um tinto estruturado, com textura rugosa proporcionada pelos taninos maduros e doces e um longo e agradável final