

TARAPACÁ GRAN RESERVA PINOT NOIR

VALE DE SAN ANTONIO (LEYDA) · CHILE

Estes Pinot Noir reflete o estilo elegante das zonas frias do Chile. É proveniente de vinhedos selecionados no Vale de Leyda, um terroir com influência marítima e solos argilosos e graníticos, o que proporciona a plena e equilibrada maturação da delicada uva Pinot Noir.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale de San Antonio (Leyda)

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2023

TEOR

ALCOÓLICO

13%

PH

3,45

ACIDEZ
TOTAL

5,37 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL

2,1 g/L

SERVIÇO

14 °C – 16 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com pescados, sushis, risoto de champignon.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, dupla seleção das uvas
- ◆ maceração pre-fermentativa a 10 graus, que durou de 3 a 5 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores
- ◆ fermentação alcoólica em tanques abertos com constante pigeage e temperatura mantida entre 26°C e 28°C
- ◆ maceração pós fermentativa por 10 dias a fim de extrair uma maior quantidade de cor e taninos
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ amadurecimento em barricas usadas de carvalho francês durante 6-8 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. muito intenso e frutado. Destacam-se notas de frutas vermelhas mescladas a um caráter herbáceo e animal, além de camadas tostadas e de baunilha, conferidas pelo estágio em barricas francesas

Sabor. na boca é expressivo, remetendo a cerejas e especiarias, tem uma textura muito suave e cremosa. Seus taninos são delicados e finos. Possui um rico, agradável e envolvente final