

## TARAPACÁ GRAN RESERVA SYRAH

MAIPO · CHILE

Um estiloso Syrah do Vale do Maipo, elaborado com uvas selecionadas nas mais frias parcelas da propriedade.



### CATEGORIA

Vinho

### TIPO

Tinto

### PRODUTOR

Viña Tarapacá

### REGIÃO

Maipo

### UVAS

Syrah

### SAFRA

2022

### TEOR

ALCOÓLICO

14%

### AÇUCAR

RES. 2,08 g/L

### ACIDEZ

TOTAL

5,32 g/L

### PH

3,55

### SERVIÇO

16 °C – 18 °C

### HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com carnes vermelhas, pratos picantes, queijos duros

### PREMIAÇÃO

91 James Suckling 2022

91 James Suckling 2020

### VINIFICAÇÃO

As uvas provêm da série de solos Mansel, ideal para a produção de Syrah de alta qualidade. Mansel é um solo com grande potencial, que possui abundância de argila, proporcionando vinho com corpo, grande concentração e taninos maduros.

- ◆ colheita selecionada
- ◆ maceração pre-fermentativa a 10 graus, durante 3 dias, para extrair delicadamente aromas e antocianias
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inoxidável a temperatura mantida entre 26°C e 28°C, durante 8 dias. Durante este período realizou-se remontagens curtas, suaves e frequentes para propiciar uma extração delicada
- ◆ a maceração pós fermentativa realizou-se apenas em alguns lotes por aproximadamente 15 dias
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ 80% do vinho permaneceu durante 12 meses em barricas francesas e o restante manteve-se em tanques de aço inox para preservar o caráter frutado

### NOTAS DE PROVA

**Cor.** rubi intenso e profundo

**Aroma.** intenso, agradável e com muito caráter. Com muita concentração de fruta madura que remetem a amora, groselha, ameixa e sugestões especiadas como pimenta negra, baunilha e folhas de canela.

**Sabor.** na boca é um vinho muito saboroso e aveludado, com um final longo, persistente e delicado.