

LATE HARVEST TARAPACÁ

VALE CENTRAL · CHILE

Late Harvest, um vinho que encanta pela nobreza dos aromas e sabores.



CATEGORIA

Vinho Licoroso

TIPO

Late Harvest SUB-TIPO: Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Sauvignon Blanc (45%), Viognier (34%), Semillon (17%) e Gewurztraminer (4%)

SAFRA

2022

TEOR

ALCOÓLICO

12%

PH

3,16

AÇUCARES

RES: 85,95g/L

ACIDEZ

TOTAL

7,11g/L

SERVIÇO

6 °C - 8 °C

HARMONIZAÇÃO

com um nível de açúcar elevado e grande frescor, recomendamos harmonizá-lo com torta de frutas, como: laranja, figo, framboesa. Ideal também com profiteroles, queijos azuis, frutas carnosas, castanhas torradas

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual das uvas sobrematuradas. Cada variedade foi colhida separadamente em seu ponto ideal de maturação
- ◆ fermentação alcoólica a temperatura controlada, em torno de 13-14°C, por 14 dias
- ◆ a fermentação maloláctica foi realizada em contato com a madeira para ressaltar o caráter frutado
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo claro com reflexos esverdeados

Aroma. repleto de camadas, combinando notas florais (rosa e jasmim), de papaia e pêssego, além de nuances de caramelo e mel

Sabor. um vinho doce, intenso. Na boca é fresco, untuoso e persistente, com um gostoso toque de damasco