

TARAPACÁ RESERVA CABERNET SAUVIGNON

VALE CENTRAL · CHILE



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

SERVIÇO
16 °C

HARMONIZAÇÃO

massas com molho de carne
ou queijo, carnes vermelhas,
cordeiro

PREMIAÇÃO

90 Guia Descorchados
2024, 2022

VINIFICAÇÃO

Selecionadas de diferentes vinhedos, as uvas da linha Reserva, possuem uma maturação expressiva, com boa concentração e taninos redondos. A característica da fruta está harmoniosamente complementada com um curto período de guarda nas barricas de carvalho para oferecer complexidade e riqueza, sempre respeitando o caráter de cada variedade.

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, por um período de 7 a 10 dias mantendo a temperatura em torno de 26°C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianinas
- ◆ maceração pós fermentativa
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ aproximadamente 60% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi profundo

Aroma. é um tinto rico em aromas, combinando cereja preta, café e especiarias como cravo-da-índia

Sabor. na boca dominam notas de cassis, ameixa preta e noz moscada, tem textura macia e um final saboroso. Boa pedida para quem procura um vinho versátil e fácil de agradar