

## TARAPACÁ RESERVA CARMÉNÈRE

VALE CENTRAL · CHILE



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Carménère

SAFRA

2022

TEOR  
ALCOÓLICO  
13,5%

SERVIÇO  
16 °C

HARMONIZAÇÃO

queijos, carnes vermelhas,  
massas

PREMIAÇÃO

90 James Suckling 2022  
90 James Suckling 2021  
Ouro, Concours Mondial  
de Bruxelles, 2021

### 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 antocianas
- ◆ 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 com reflexos violáceos

**Aroma.** exibe notas de frutas pretas, especiarias, chocolate e um típico toque herbáceo

**Sabor.** corpo médio, taninos suaves e redondos, na boca remete a especiarias. Possui um agradável final