

TARAPACÁ RESERVA CHARDONNAY

CASABLANCA · CHILE

Os vinhos Tarapacá Reserva são conhecidos por sua expressividade. As características da fruta são harmoniosamente complementadas por uma breve passagem em barricas de carvalho, a fim de proporcionar complexidade e intensidade, respeitando sempre a natureza da variedade que lhe deu origem.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Casablanca

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2023

TEOR ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

8 a 10 °C

HARMONIZAÇÃO

canapés, pescados grelhados, frutos do mar, massas com molhos cremosos, queijos suaves queijos, saladas

PREMIAÇÃO

Ouro, Concours Mondial de Bruxelles, 2021

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita noturna, a baixa temperatura, evitando a oxidação
- ◆ prensagem suave seguida por clarificação
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inoxidável por aproximadamente 20 dias a temperaturas mantidas em torno de 14°C
- ◆ após a fermentação o vinho permaneceu por 3 meses em contato com as borras aumentando a complexidade e untuosidade. Durante este período 15% do vinho esteve em contato com carvalho francês realçando aromas e sabores
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo brilhante com reflexos esverdeados

Aroma. intenso e complexo, com notas cítricas (tangerina), pêssego e amêndoas

Sabor. na boca é um branco suculento e equilibrado, com sabores de pêssego branco