

TARAPACÁ RESERVA PINOT NOIR

VALE DE CASABLANCA · CHILE

Elaborado com uvas cultivadas na fresca região de Casablanca, este é um tinto fiel a cepa Pinot Noir.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale de Casablanca

UVAS

Pinot Noir

SAFRA

2022

TEOR
ALCOÓLICO
13%

SERVIÇO
15 °C

HARMONIZAÇÃO

risoto de champignon,
pescados ricos em gordura,
massas com molho de
manteiga

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 24°C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianinas
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ aproximadamente 20% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi

Aroma. exhibe aromas autênticos de frutas vermelhas e pimenta branca, sendo fresco e saboroso na boca

Sabor. de corpo médio e boa persistência, é uma ótima escolha para quem gosta de tintos delicados