

TARAPACÁ RESERVA RED BLEND

VALE CENTRAL · CHILE



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Vale Central

UVAS

Cabernet Sauvignon (50%) e
Carmenère (50%)

SAFRA

2021

TEOR
ALCOÓLICO
13,5%

PH
3,66

ACIDEZ
TOTAL
4,92 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
3 g/L

SERVIÇO
12–14 °C

HARMONIZAÇÃO

Queijos, massas, carnes
vermelhas

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ assim que as uvas chegam à vinícola passam por uma maceração pré-fermentativa durante 24 horas, com o objetivo de extrair o máximo de cor e aromas. Cada variedade é vinificada separadamente
- ◆ a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas e temperatura controlada, mantida em torno de 28°C durante aproximadamente 7-10 dias. Durante esse período realizou-se frequentes e suaves remontagens a fim de obter um vinho com boa cor e caráter varietal
- ◆ terminada a fermentação o vinho passa por um estágio de 8 meses em barricas francesas
- ◆ estabilização e engarrafamento

NOTAS DE PROVA

Cor. rubi com reflexos violáceos

Aroma. frutas vermelhas e pretas como ameixas e amoras estão mescladas a notas de especiarias e um elegante toque tostado aportado pela madeira

Sabor. taninos suculentos e elegantes. Com boa estrutura e final agradavelmente frutado