

TARAPACÁ GRAN RESERVA EDIÇÃO BIODIVERSIDADE – ORGANIC RED BLEND

VALE DO MAIPO · CHILE

CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Carménère, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc

SAFRA

2020

SOLO

Série de solo Piedmont. De origem granítica, com textura franca a franco-arenosa e formação colúvio-aluvial

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Queijos semi-maduros, carne estufada com legumes, massa com molho ragu.

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita manual, durante a manhã: Cabernet Franc em 9 de março, Petit Verdot em 11 de março, Cabernet Sauvignon em 19 de março e Carménère em 10 de abril;
- ◆ na vinícola, cada variedade foi selecionada e desengaçada separadamente;
- ◆ maceração pré-fermentativa a 10°C durante 4 dias, para maior intensidade aromática e cor mais estável;
- ◆ fermentação alcoólica entre 8 e 10 dias a temperatura próxima de 26°C, com remontagens suaves de extração a cada 8 horas durante 20 minutos;
- ◆ após a fermentação alcoólica, 60% do vinho foi enviado a foudres franceses de 3.500 L e 40% permaneceu em aço inoxidável para iniciar a criação e realizar a fermentação maloláctica;
- ◆ criação durante 12 meses em foudres e aço inoxidável, para conservar os componentes de fruta primária na mistura final.

NOTAS DE PROVA

Cor: vermelho rubi profundo;

Aroma: muito frutado, expressivo, floral e fresco. Destacam-se aromas de fruta vermelha ácida, como framboesa, cereja vermelha e morango fresco. Acompanham sutis e delicadas notas de madeira, como baunilha e noz-moscada, que conferem maior complexidade aromática;

Sabor: paladar refrescante, vibrante e saboroso, com muitos aromas de boca. Taninos muito finos, redondos e bem estruturados, com destaque para cereja vermelha e framboesa. Um vinho muito elegante, fresco e de final longo.