

TARAPACÁ GRAN RESERVA ORGANIC RED BLEND

www.tarapaca.cl

MAIPO | CHILE



CATEGORIA: Vinho
TIPO: Tinto
PRODUTOR: Viña Tarapacá
PRODUTO: Tarapacá Gran Reserva
Biodiversity Edition
PAÍS: Chile
REGIÃO: Maipo
UVAS: 58% Carménère, 29% Cabernet
Sauvignon, 11% Petit Verdot, 2% Cabernet
Franc
SAFRA: 2020

TEOR ALCOÓLICO: 13,2%
pH: 3,56
AÇÚCARES RES: 3,38 g/L
ACIDEZ TOTAL: 5,21 g/L

RENDIMENTO: 1,0 a 1,2
kg/planta

SERVIÇO: 16°C – 18°C

HARMONIZAÇÃO: queijos
semicurados, carne
estufada com legumes,
massas com molho ragu;

PREMIAÇÃO:

VINIFICAÇÃO

Solo da série “Piedmont”, de origem granítica e formação colúvio-aluvial, com textura franca a franco-arenosa, rico em minerais e com abundantes pedras angulares, gravas e gravilhas — origem de vinhos verticais, minerais, de bom corpo e taninos finos. A safra 2020, sem chuvas durante a maturação e mais quente que a média, antecipou a colheita em 8 a 13 dias e resultou em um vinho de cor intensa, fruta negra madura e taninos redondos e suculentos.

- ▶ colheita manual pela manhã, com cada variedade vindimada e vinificada separadamente (9 de março a 10 de abril);
- ▶ seleção e desengace das uvas na chegada à adega;
- ▶ maceração pré-fermentativa a 10 °C por 4 dias, para maior intensidade aromática e melhor estabilidade de cor;
- ▶ fermentação alcoólica de 8 a 10 dias, a cerca de 26 °C, com remontagens a cada 8 horas por 20 minutos;
- ▶ fermentação maloláctica com 60% do vinho em foudres franceses de 3.500 L e 40% em tanques de aço inoxidável;
- ▶ estágio de 12 meses em foudres e aço inoxidável, preservando a fruta primária do blend final;

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi tinto profundo;

Aroma: muito frutado, expressivo, floral e fresco. Destacam-se frutas vermelhas ácidas, como framboesa, cereja e morango fresco, com sutis notas de madeira, baunilha e noz-moscada que trazem maior complexidade;

Sabor: paladar refrescante, vibrante e saboroso, com taninos muito finos, redondos e bem estruturados; destacam-se a cereja vermelha e a framboesa. Vinho elegante, fresco e de longo final;