

GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

VALE DO MAIPO · CHILE

Muito fiel aos aromas e sabores típicos da uva Carménère, este Gran Reserva é um tinto concentrado, com notas de frutas pretas, como amora, groselha e ameixa, combinadas a especiarias (cravo e pimenta), além de exibir um característico herbáceo. Na boca é muito rico, vibrante e suculento. Tem taninos maduros, boa acidez e um final longo e sedoso. Sem dúvida, é um dos melhores Carménère chilenos na sua faixa de preço. Em 2024, recebeu a menção “Best Buy” pela Wine Enthusiast.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Carménère

SAFRA

2023

SOLO

Série Los Cardenales — origem granítica, aluvio-coluvial, textura franco-siltosa a franco-argilosa com cascalhos, profundo e de boa drenagem.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com massas que levem molhos cremosos, cordeiro, pescados ricos em gordura como atum e salmão, carnes vermelhas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ As uvas provêm da série de solos Los Cardenales, ideal para a produção de Carmenere de qualidade. Uma área próxima ao Rio Maipo, em geral mais fria que o restante da Viña, entregando um Carmenere especiado, fresco, com uma cor charmosa, taninos maduros.
- ◆ colheita selecionada realizada manualmente: o Petit Verdot na segunda semana de março e a Carménère entre a última semana de março e a terceira de abril; as uvas são desengaçadas e enviadas a cubas de aço inoxidável;
- ◆ maceração pré-fermentativa longa, de até 72 horas, a temperatura entre 10°C e 12°C, para extrair grande concentração de antocianinas e aromas;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques pequenos, com remontagens fortes, curtas e frequentes, para uma extração intensa de taninos e antocianinas;
- ◆ maceração pós-fermentativa de até 20 dias em alguns lotes, a fim de extrair maior quantidade de cor e taninos;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ estágio de 12 meses: 70% do vinho em barricas francesas usadas de diferentes tamanhos (225 a 400L) e os 30% restantes em tanques de aço inox, para preservar o caráter de fruta primária.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso, com reflexos purpúreos;

Aroma: intenso, concentrado, muito especiado e de muito caráter; destacam-se notas de frutas negras maduras, frutos secos e aromas terrosos, com sutis toques de baunilha e especiarias;

Sabor: na boca é suave, envolvente e aveludado, com bom equilíbrio entre acidez e álcool; taninos delicados e bem integrados, com múltiplas camadas aromáticas que trazem grande interesse e complexidade;