

GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL

VALE DO MAIPO · CHILE

Trata-se de uma seleção cuidadosa das melhores parcelas cultivadas na propriedade Fundo El Rosario, com um corte de uvas que varia conforme a safra. É um tinto que combina riqueza frutada e frescor, oferecendo aromas marcados por fruta preta e notas de tabaco e couro. Tem um paladar sofisticado, com taninos sedosos e um longo final de boca.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec e Merlot

SAFRA

2022

SOLO

provém de três series de solos de El Rosario: El Mirador, Los Cardenales e Piedmont. El Mirador caracteriza-se por sua mineralidade, aportando ao vinho sabor, equilíbrio e longevidade. Piedmont, com uma matriz de pedras importante é também rico em argila e dá ao vinho estrutura. Los Cardenales se caracteriza pela presença de argila e rochas e contribui para a elegância, com agradáveis taninos maduros. A combinação destes três tipos de solos, com um denominador comum, que é uma matriz de pedras, possibilita obter um vinho balanceado, elegante, que se caracteriza por seus taninos macios que conduzem a um final longo e aveludado.

TEOR

ALCOÓLICO

14,5%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro, carnes
vermelhas, queijos
maduros, funghi, atum
com ervas finas;

VINIFICAÇÃO

- ◆ cada variedade foi colhida manualmente em seu momento ótimo de maturação, as uvas foram colocadas em caixas de 14kg;
- ◆ dupla seleção das uvas;
- ◆ maceração pre-fermentativa a 10 graus por 3 dias, para extrair uma grande concentração de aromas e sabores;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, durante aproximadamente 7 dias, com frequentes remontagens e controle de temperatura, mantida entre 26 °C e 28 °C;
- ◆ maceração pós fermentativa por 12 dias para uma maior extração de cor e taninos;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ cada variedade passou por vinificação e amadurecimento separadamente. 90% do vinho estagiou em barricas francesas (20% novas) e 10% estagiaram em foudres de carvalho francês, com capacidade de 3.500L, com um tostado muito sutil durante 16 meses.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso e profundo;

Aroma: destacam notas de frutas vermelhas, frutas pretas, misturadas a especiarias e notas florais como lavanda e violetas. Muito expressivo e complexo.

Sabor: fresco, com boa estrutura, taninos firmes e sedosos emoldurados por frutas suculentas que conduzem a um final longo e vibrante.