

GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA CABERNET SAUVIGNON

VALE DO MAIPO · CHILE

Cor: rubi intenso e profundo; Aroma: frutado e complexo, de boa intensidade e concentração; destacam-se aromas de frutas negras, como amora e cereja preta, e sutis toques de frutas vermelhas, como framboesa, além de notas especiadas que aportam frescor; a passagem por barricas confere complexidade, com notas de amêndoas tostadas, baunilha e cedro; Sabor: elegante, sutil e profundo, de grande suculência; apresenta sabores de amora, chocolate, pimenta e louro, que conferem muita complexidade ao paladar; taninos macios, com boa pegada, corpo médio para encorpado e ótima persistência;



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Cabernet Sauvignon

SAFRA

2023

SOLO

Série El Mirador — solos graníticos de piemonte, profundos, franco-arenosos com cascalho e quartzo, arejados e de boa drenagem.

TEOR ALCOÓLICO 14,5% SERVIÇO 16°C

DISPONÍVEL 750 ml

HARMONIZAÇÃO

massas com cogumelos ou ao molho bolonhesa, vitela grelhada, cordeiro ou pato, carnes vermelhas, risoto com funghi, queijos maduros;

VINIFICAÇÃO

- ♦ O Etiqueta Negra Cabernet Sauvignon é elaborado com as uvas da serie El Mirador, que se caracteriza por sua mineralidade, aportando ao vinho complexidade, intenso aroma frutado e muita longevidade.
- ♦ colheita selecionada realizada manualmente, na primeira e segunda semana de março, no início da manhã, com as uvas colocadas em caixas de 14kg;
- ♦ dupla seleção de cachos e bagas;
- ♦ maceração pré-fermentativa entre 10°C e 12°C por 3 a 4 dias, para extrair grande concentração de cor, aromas e sabores;
- ♦ fermentação alcoólica com leveduras nativas até 4° de álcool e, em seguida, com levedura selecionada (F10); a temperatura oscilou entre 25°C e 27°C, por aproximadamente 7 a 10 dias, com remontagens abertas três vezes ao dia;
- ♦ maceração pós-fermentativa por 12 dias, para maior extração de cor e taninos;
- ♦ fermentação maloláctica;
- ♦ estágio de 14 meses, sendo 92% do vinho em vasilhames de madeira — 70% em barricas francesas de diferentes tamanhos (225 a 500L), das quais 18% novas, e 30% em foudres de carvalho francês de 3.500L — e os 8% restantes em tanques de concreto, aportando frutuosidade, mineralidade, tensão e equilíbrio à mescla.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso e profundo;

Aroma: expressa a essência da Cabernet Sauvignon, com notas frutadas como amora e ameixas, notas florais que remetem a violeta estão entrelaçadas a delicadas notas herbáceas. O amadurecimento em carvalho aporta complexas notas de couro, tabaco e toques de baunilha;

Sabor: equilibrado, com grande concentração de sabores, mostra taninos redondos, é suculento e elegante ao mesmo tempo. É uma das versões mais elogiadas da uva Cabernet Sauvignon do Chile;