

GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA CARMÉNÈRE

VALE DO MAIPO, CASABLANCA E SAN ANTONIO-LEYDA · CHILE

Esse Carménère veio complementar a linha Gran Reserva Etiqueta Negra. Descrito pela Wine Advocate como “um varietal com grande definição e clareza”, mostra que chegou cumprindo seu objetivo: um Carménère que reflete sua origem. Elaborado com uvas provenientes do Vale do Maipo, possui aromas expressivos, cativantes e complexos, uma mescla de frutas, flores e ervas. No paladar é redondo, com bom corpo e taninos maduros. É um vinho saboroso e com grande potencial de guarda.



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

14%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

vegetais grelhados, peixes como atum e salmão, massas com molhos cremosos;

VINIFICAÇÃO

- ♦ O Etiqueta Negra Carménère é elaborado com uvas da série de solo Los Cardenales, no Valle del Maipo, expressando o caráter típico da Carménère da região: rica concentração aromática, com notas especiadas e de fruta negra madura, e taninos redondos e sucosos.
- ♦ colheita selecionada realizada manualmente, entre a última semana de março e a primeira semana de abril, no início da manhã, com as uvas colocadas em caixas de 14kg;
- ♦ rigorosa seleção de cachos e bagas;
- ♦ maceração pré-fermentativa a frio (10°C) por 3 dias;
- ♦ fermentação alcoólica com leveduras nativas até cerca de 4° de álcool e, em seguida, com levedura selecionada (F10); duração total de 9 dias, a temperatura de 25°C — baixa para um Carménère — a fim de preservar as notas de fruta negra e vegetal fresco, com remontagens definidas por degustações diárias;
- ♦ maceração pós-fermentativa por 14 dias, para maior extração de cor e taninos;
- ♦ fermentação maloláctica;
- ♦ estágio de 14 meses em vasilhames de madeira: 73% em barricas francesas de diferentes tamanhos (225 a 500L), sendo 20% novas, e os 27% restantes em foudres de carvalho francês de 3.500L.

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi intenso e profundo;

Aroma: revela o grande caráter da Carménère do Maipo, com alta concentração aromática; destacam-se notas especiadas e herbáceas, como pimenta-preta e endro, típicas da variedade, que trazem muito frescor; percebem-se ainda toques de baunilha, noz-moscada, canela e coco, aportados pela barrica, além de aromas de frutas negras maduras, como ameixa e amora, característicos da safra 2023;

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 e ótima persistência;