

GRAN RESERVA MERLOT

VALE DO MAIPO · CHILE

Delicioso Merlot do Vale de Maipo, com boa expressão aromática. Mostra camadas de aromas de frutas pretas, como amora, cereja, ameixa e cassis, combinadas a toques de pimenta preta, tabaco e ervas. O envelhecimento em barricas de carvalho francês e americano confere ainda notas de chocolate branco e caramelo ao vinho. Na boca, tem corpo médio, sendo um tinto estruturado, com textura rugosa proporcionada pelos taninos maduros e doces e um longo e agradável final.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Viña Tarapacá

UVAS

Merlot

SAFRA

2023

SOLO

Série El Ciruelo — origem vulcânica, colúvio-aluvial, rico em minerais (erosão do morro Aculeo), com pedras angulares e cascalhos; profundo e bem drenado.

TEOR

ALCOÓLICO

14%

SERVIÇO

16°C

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

carnes de caça, carne suína e embutidos, queijos duros;

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada realizada manualmente, entre a segunda e a terceira semana de março, com seleção e desengace das uvas;
- ◆ maceração pré-fermentativa a 12°C por aproximadamente 3 dias, para extrair grande concentração de aromas e sabores;
- ◆ fermentação alcoólica a temperatura próxima de 25°C;
- ◆ maceração pós-fermentativa de 5 a 7 dias, 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 e brilhante;

Aroma: de nariz delicado, expressivo, frutado e floral; destacam-se aromas de frutas vermelhas maduras, como ameixa e cereja preta; a passagem por barricas aporta sutis notas de baunilha e toques tostados;

Sabor: na boca é suave, delicado, aveludado e elegante; taninos redondos, maduros e elegantes; vinho longo, de retrogosto muito agradável;