

2012 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Fyldig, balanceret og vedholdende eftersmag

Viña Tarapacá Etiqueta Azul er mørkerød i glasset med en næsten sort kerne. Duften er intens og varm med noter af sort frugt, lavendel, lakrids og kirsebær. I munden opleves vinen fyldig og balanceret. Her mødes man af en tæt styret fasthed med lag af mørk tørret frugt fra Cabernet Franc-druerne, struktur, sorte bær og længde fra Cabernet Sauvignon-druerne samt florale noter og rød frugt fra Syrah-druerne. Eftersmagen er lang og vedvarende med et fint krydret og let ristet hint fra fadlagringen. Vinen afsluttes af fint afrundede tanniner samt en god mængde syre til at skabe balance med den intense frugt.

En oplagt ledsager til mørkt kød, krydrede retter og lagrede oste.
Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød
FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Viña Tarapacá Etiqueta Azul fremstilles i relativt små mængder og kun i udvalgte årgange, der af winemaker Ed Flaherty betragtes som ekstraordinært gode. Vinen er fremstillet på 42% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon og 26% Syrah, der alle er høstet i Maipo Valley fra vinstokke, som er mellem 15 og 20 år gamle. Druerne høstes over flere uger afhængig af de enkelte markers modningsforløb, i slutningen af april og starten af maj måned.

Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de gennemgår en lang separat maceration (udblødning) og fermentering (gæring). Gæringen af druerne igangsættes med det samme, og når til et naturligt ophør efter ca. 10 dage. Herefter ligger vinen sammen med druekvaset i ca. 15 dage for at udtrække så meget smag og farve fra druerne og skindet som muligt. Det nøjagtige antal dage for de to processer afhænger af den enkelte druesort og vurderes løbende af Ed Flaherty. Herefter udvælges de egetræsfade, der skal bruges til lagringen, nøje afhængig af vinens profil. Lagringsperioden varierer af druesorten og er således på alt fra 12-20 måneder. Det antages dog, at den gennemsnitlige lagringsperiode er på ca. 16 måneder. Når vinene har opnået en tilfredsstillende balance stikkes de sammen og tappes på flaske.

Om Producenten

Flere gange kåret som Chiles bedste vinhus!

Viña Tarapacá har en optimal beliggenhed lige midt i det chilenske smørhul Maipo Valley. Viña Tarapacá har produceret vin siden 1874, hvor de var et af de første vinhuse i Chile. I slutningen af sidste århundrede drejede man produktionen til at gå fra kvantitet til kvalitet. Som første skridt i den rigtige retning købte man en stor dal med et helt unikt mikroklima, hvor man har alle sine druer under kontrollerede forhold, der giver optimal kvalitet. Viña Tarapacá producerer et stort udvalg af lækre vine til enhver smag.



VinAvisen

