

# 2016 VIÑA TARAPACÁ LATE HARVEST 50 CL.

CHILE, CENTRAL VALLEY



## Sødmefyldt og fløjlsblød

Gylden essens til at afslutte et perfekt måltid. Stor fed duft med honning og lidt krydderi, smagen er rigt varieret, har en fin balance mellem syre og sødme og en lang intens eftersmag.

En fremragende ledsager til foie gras, kager, desserter, blåskimmelost og som aperitif Serveringstemperatur: 10-13°C.

**KARAKTER** Tør  Sød

**FYLDE** Let  Kraftig

### Fremstilling

Late Harvest er fremstillet på Sauvignon Blanc og Gewürztraminer. Sauvignon Blanc er en af Frankrigs udbredte druesorter, hvor den især kendes fra Bordeaux og Loire. Gewürztraminer er en ædel druesort i Alsace. Druerne til Late Harvest er plukket manuelt i maj, hvor det naturlige sukkerindhold er over 300 g pr. liter most. Mosten er særlig intens, rig på smags- og aromastoffer.

Vinificationen finder sted ved en lav kontrolleret temperatur. Størstedelen af mosten gæres på rustfri ståltanke, mens 12,7% gæres på 2. gangs 225 liters franske egetræsfade. På grund af sukkerindholdet og den lave temperatur arbejder gærcellerne langsomt, mens alle smags- og aromastoffer bevares til den færdige vin. Gæringen standser, når vinen har nået en alkoholstyrke på 12,5% vol. og 90 g restsukker. Vinen stabiliseres let, inden den 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.

 **Ugens vinder**

Alt om vin

★★★★★

VinAvisen

★★★★★

FinansBureauet