SKJOLD BURNE

Varenummer: 0521095

2017 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA ORGANIC

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Interessant, balanceret med god struktur

Tarapacá Gran Reserva Organic Red Blend er intens rød i glasset. Vinen har en ekspressiv duft med urter og blomster, hvor f.eks kamille er tydelig, iblandet mørk frugt som kirsebær og brombær. Fra Cabernet Sauvignon-druerne er der noter af røg og fra Cabernet Franc-druerne noter af planter. Smagsnoterne bekræfter næsen og holder længe. Rustikke tanniner giver vinen karakter og en interessant afslutning.

Server vinen til modne oste, lyst eller rødt kød, vildt eller pastaretter. Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

På de stejleste skråninger i denne dal har man valgt at dyrke druerne efter økologiske principper. Vina Tarapacá har valgt at plante en del forskellige druer på deres økologisk dyrkede mark. Hvert år sammensættes vinen ud fra den bedste kombination i den enkelte årgang, så det er forskelligt fra år til år, hvor stor en andel Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, og Carmenère, der er i vinen. Druerne er plukket i hånden, og hver variant bliver vinificeret hver for sig. De enkelte varianter lagres i op til 12 måneder på egetræsfade inden den endelige blanding.

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.

90 point	**18/20 point**
Vinous	Forlaget SMAG