

2017 VIÑA TARAPACÁ MERLOT

CHILE, CENTRAL VALLEY



Mediumfyldig, liflig og saftig

Vina Tarapaca Merlot er funklende rød i glasset med en svag lilla kant. Den intense duft viser noter af modne vilde bær og lidt kanel, karamel og trækasse. Smagen er medium fyldig med balancerede bløde tanniner. En lang frugtfyld eftersmag viser en vin i flot balance.

Denne vin anbefales til pastaretter, lyst kød og fed fisk.
Serveringstemperatur: 15-16°C.

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

Fremstilling

Merlot-druerne til denne vin høstes i Central Valley i slutningen af marts og starten af april måned. Den alkoholiske gæring foregår i ståltank ved kontrolleret temperatur. Efterfølgende lagres en vinen med fransk og amerikansk eg i to til tre måneder for at give mere kompleksitet og den klassiske vanille-sødme fra dette fad. Vinen bliver nænsomt filtreret inden aftapning på ejendommen.

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.