

2015 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA BLACK LABEL CABERNET SAUVIGNON

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Balanceret, blød og lækker

Dyb teglstensrød med orange reflekser. Duften er intens med modne bær (brombær, solbær og jordbær) og krydrede noter af vanille, læder, chokolade samt et mineralsk strejf. Vinen er blød og rund med noter af blommer, figer og chokolade. Dejlig lang eftersmag.

Black Label Cabernet Sauvignon passer rigtig godt til alle slags rødt kød såsom bøf, roastbeef, carpaccio m.m. Serveringstemperatur: 17-18°C.

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

Fremstilling

Vinen er produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer, høstet fra marken Viñedos i Maipo Valley, der dækker et areal på 30 ha, hvor jorden har et stort indhold af sten. Vinstokkene har en gennemsnitsalder på 35 år og druerne høstes fuldmodne i midten af april. Vinifikationen forgår i rustfri ståltanke. Efter gæringen, lagres vinen i 14 mdr. på 225 liters franske egetræsfade. Vinen lagrer endnu 12 mdr. på flaske, inden den frigives til salg.

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.



Smag på vin