

2017 VIÑA TARAPACÁ RESERVA CABERNET SAUVIGNON/MERLOT

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Saftig og liflig

Vinen har en rubinrød farve med flot klarhed. Duften er stor og kraftfuld med strejf fra lagringen med eg og solmoden frugt. Smagen er fyldig med god balance mellem Cabernet Sauvignon-druens kraft og blødheden fra Merlot-druen.

Denne rødvin er en god ledsager til oksekød og andre kraftfulde kødretter. Serveringstemperatur: 15-16°C.

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

Fremstilling

Denne vin er fremstillet på Cabernet Sauvignon- og Merlot-druer fra Viña Tarapacás egne marker i Maipo Valley. Druerne høstes i slutningen af marts, og gæringen foregår i ståltanke og tager mellem syv og ti dage. 60% af vinen lagrer med fransk eg i 10 måneder og resten af vinen lagrer på rustfri ståltanke. Efter lagring laves 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.



VinAvisen