

2017 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA CHARDONNAY

CHILE, SAN ANTONIO VALLEY, LEYDA VALLEY



Cremet, fyldig og lækker

Gran Reserva Chardonnay, Viña Tarapacá, Maipo Valley, har en smuk gylden farve med honningfarvede reflekser. Smagen er afrundet, intens, fint afbalanceret mellem "egetræ" og dejlig frugt, den afsluttende bouquet er frugtfyldt med "egetræets" sarte toner.

En fin ledsager til fisk, "alt godt fra havet", lyse kødretter og milde bløde ostetype Serveringstemperatur: 10-12°C.

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

Fremstilling

Vinen er produceret på Bourgognes "store" hvidvinsdrue Chardonnay. Druernes modning finder sted under indflydelse af det varme, tørre klima og de friske kølige vinde fra Stillehavet. Druerne er høstet manuelt mellem den 2. 4. marts. Klaserne anbringes i kurve, som rummer 14 kg, for at bevare de udsøgte druer intakte og undgå unødigt iltning.

Vinificationen er traditionel, gæringen finder sted på nye 225 liters franske egetræsfade. Efterfølgende lagres vinen på de samme fade i 10 måneder, inden den tappes på flaske efter en let filtrering.

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