

2017 VIÑA TARAPACÁ RESERVA PINOT NOIR

CHILE, CASABLANCA VALLEY

Indbydende frugtig

Viña Tarapacá Reserva Pinot Noir er rubinrød i glasset. Duften er intens og frisk med noter af kirsebær og jordbær. Smagen er rund, velstruktureret, medium-fyldig og frisk.

En oplagt ledsager til lettere kødretter og fisk, f.eks. grillet, frisk tun. Serveringstemperatur: 14-16°C.



Fremstilling

Vinen er fremstillet udelukkende på Pinot Noir fra vinmarker i Casablanca Valley. Druerne høstes maskinelt i løbet af natten. Skindet udblødes i mosten ved 5°C i fire dage. Gæringsprocessen sker ved 24°-26°C, og når gæringen er slut separeres vinen fra skindet. Ca. 8% af vinen lagres seks til otte måneder på nye, franske egetræsfade inden aftapning.

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.

 **Anbefalet**

JydskeVestkysten



VinAvisen

