

2022 VIÑA TARAPACÁ CARMENÈRE

CHILE, CENTRAL VALLEY



Mediumfyldig og blød

Vina Tarapaca Carmenere er intens rød i farven med en duft af modne bær og lidt peber. Der anes også lidt hvid chokolade og friske krydderurter. Smagen er fyldig med en let krydret kant. En vel balanceret vin med godt bid i eftersmagen.

Denne vin egner sig fortrinligt til lidt krydrede retter, pastaretter med krydderi og modne oste.

Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Indtil midten af 1990'erne blev Carmenere behandlet som Merlot, men et besøg fra Frankrig ledte Chile på rette vej. Efter DNA analyser blev det fastslået at Carmenere voksede i stor stil. Carmenere giver vine der minder om Merlot, dog med lidt mere krydderi og syre. Vina Tarapaca har fra starten været foregangsmaend for Carmenere-druens udbredelse og regnes i dag for en af de bedste producenter af denne specielle drue.

Carmenere-druerne høstes i hånden i slutningen af april måned, først her har de opnået den perfekte modenhed. Gæringen foregår på ståltank for at bibeholde druens frugt og karakter. Efterfølgende lagres vinen med fransk og amerikansk eg i to til tre måneder for yderligere kompleksitet i den endelige vin.

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.