

2018 VIÑA TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON KVARTFLASKE

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Mediumfyldig og blød

Vina Tarapaca Cabernet Sauvignon er dyb rubinrød i glasset med en duft af modne solbær og kirsebær samt noter af vanilje. Vinen er medium fyldig med en blød smag med god tæt frugt og modne tanniner. Vinen afsluttes af en kraftfuld eftersmag.

En god ledsager til de fleste kødretter, især oksekød, krydrede pastaretter og oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Viña Tarapacá, Cabernet Sauvignon, er produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer, høstet i Central Valley der ligger umiddelbart syd for hovedstaden Santiago.

Druerne høstes på maskine i nattens kølighed, dette for at bevare den friske frugt i vinen. Gæringen foregår i temperaturkontrollerede rustfri ståltank ved 25-28°C for at beholde den friske frugt i vinen. Vinen lagres efterfølgende med egetræ i to til tre måneder for at give vinen smag og kompleksitet.

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.