

2018 VIÑA TARAPACÁ RESERVA CHARDONNAY

CHILE, CASABLANCA VALLEY



Blød, intens med forfriskende syre

En flot vin i glasset med stor åben bouquet. Her er noter af citrusfrugt, hvide blomster og vanilje fra fadlagringen. Vinen udvikler sig flot i munden med blød frugtstruktur og god tæthed i eftersmagen.

En super ledsager til kraftfulde fiskeretter, moden ost, eller glas i godt selskab.

Serveringstemperatur: 8-10°C.

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

Fremstilling

Denne Chardonnay fremstilles af druer fra Maipo og Casablanca. Druerne fra Maipo høstes i marts måned og Casablanca i april. Kombinationen af disse to områder giver både tyngde, intensitet og finesse i den endelige vin. 1/3 af vinen gæres på egetræsfade, for at tilføje vinen yderligere kompleksitet. Inden aftapning lagres vinen i 3 måneder for at falde til ro.

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.