

2018 VIÑA TARAPACÁ RESERVA CARMENÈRE

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Mediumfyldig og blød

Vinen er mørk rød i glasset med herlig moden duft. Her er noter af grillet peberfrugt og skovens mørke bær. Smagen er medium fyldig med bløde tanniner og en anelse sødme fra fadlagringen. Her er noter af solbær, blåbær og mørk chokolade.

En god ledsager til kraftfulde retter, mørk sauce og lidt sødt på siden af tallerkenen. Serveringstemperatur: 15-16°C.

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

Fremstilling

Druerne til denne vin kommer fra Viña Tarapacás egne marker i Maipo Valley. Vinstokkene er mere end 15 år gamle. Druerne er plukket i hånden i slutningen af april måned ved optimal modenhed. Vinifikationen er foretaget i ståltanke med jævnlig overpumpning af mosten for, at trække mest mulig farve og koncentration fra drueskallerne. Efter gæringen blev omkring 60 % af vinen lagret med fransk eg i ti måneder inden aftapning på vingården.

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.