

# TARAPACA

## GRAN RESERVA

### EL GRAN RESERVA DE CHILE

<b>Variedad:</b>	Carmenère.
<b>Composición Varietal:</b>	100% Carmenère.
<b>Origen:</b>	Valle del Maipo.
<b>Vendimia:</b>	2015.
<b>Rendimiento:</b>	1.5 a 2.0 kgs/planta.
<b>Fecha de Cosecha:</b>	Primera semana de Mayo de 2015.
<b>Producción:</b>	180.000 botellas.
<b>Crianza:</b>	12 meses en barrica francesa y americana; 20% nueva y 80% usadas..

#### ANÁLISIS

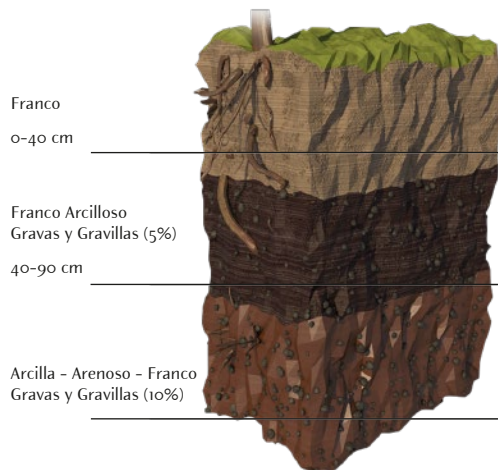
<b>Alcohol</b>	: 14.3°
<b>Acidez Total</b>	: 5.3 g/l (Ácido Tartárico)
<b>Azúcar Residual</b>	: 2.97 g/l
<b>PH</b>	: 3.65

#### VINIFICACIÓN

Se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C. Luego de la fermentación alcohólica se lleva a cabo la maceración post-fermentativa que dura aproximadamente 10 días. Finalmente, el vino es enviado a barricas para iniciar la crianza, donde también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.



#### PERFIL DE SUELO: LOS CARDENALES



Ideal para la producción de Carmenère de calidad, la temperatura de la serie Los Cardenales es por lo general ligeramente más fría que en el resto de la viña, debido a su proximidad al río Maipo. Este suelo entrega un Carmenère especiado, fresco, con un hermoso color, y taninos maduros y redondos.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Profundo granate.

**Aroma:** Expresivo, complejo y fresco. Destacan notas de especias, como el clavo de olor, la pimienta y también sutiles aromas vegetales como el pimiento rojo.

**Sabor :** Redondo, de buen cuerpo y taninos maduros y suaves. Posee aromas a fruta negra, como mora, grosella negra y ciruela. Se trata de un vino sabroso, equilibrado y de buena longitud.

#### MARIDAJE

Se recomienda maridar con pastas y salsas con crema, legumbres, cordero e incluso un pescado graso como el atún y salmón. Temperatura óptima para disfrutarlo en torno a los 17°C.

