

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad:	Red Blend.
Composición Varietal:	36% Syrah, 34% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Carmenere.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2016.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Entre el 21 de marzo (Cabernet Franc) y 12 de abril (Carmenere).
Producción:	100.000 botellas.
Crianza:	12 meses en bodega francesa y americana usada el 80% del vino.

ANÁLISIS

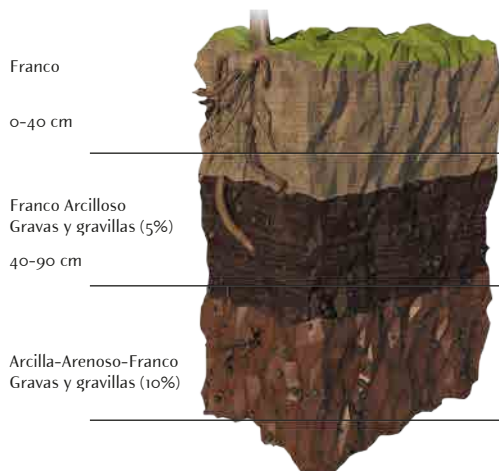
Alcohol	: 13.5°
Acidez Total	: 5.42 g/l (C4H6O6)
Azúcar Residual	: 1.99 g/l
PH	: 3.54

VINIFICACIÓN

La totalidad de la uva se cosechó manualmente y luego fue enviada a la bodega. Una vez en cuba, la uva se maceró pre-fermentativamente a 10°C durante 96 horas. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica (26° C) y el vino fue enviado a barricas (80%) para iniciar la crianza y realizar la fermentación maloláctica.



PERFIL DE SUELO: LOS CARDENALES



NOTAS DE CATA

Color: Rubí brillante y de buena intensidad.

Aroma: Posee una carácter silvestre, donde destacan notas herbales y flores de campo como manzanilla, que se entrelazan con aromas a fruta negra madura, como zarzaparrilla, cereza negra y mora. Asimismo posee notas de tabaco del Cabernet sauvignon y sutiles notas vegetales del Cabernet Franc.

Sabor : De cuerpo medio y equilibrado, se caracteriza por sus notas a manzanilla, poleo, cassis y fruta negra como mora. De taninos rústicos que otorgan carácter y un interesante final al vino.

MARIDAJE

Se recomienda maridar con quesos duros y maduros, como el manchego y el gruyere, pastas bien condimentadas y con salsas, carnes blancas, rojas, un cordero magallánico al palo o legumbres en invierno. Temperatura óptima para disfrutarlo en torno a los 18°C.

Ideal para la producción de Carmenère calidad Gran Reserva, 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.

