

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE



TARAPACA GRAN RESERVA

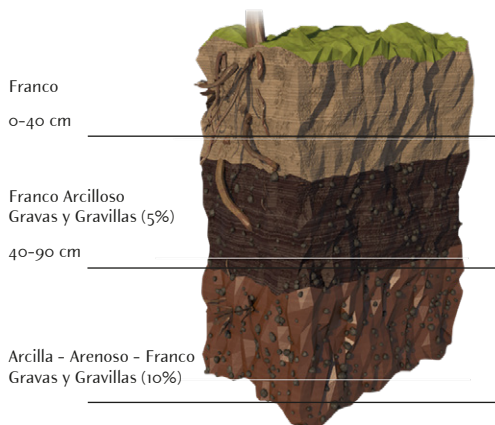
100% CARMENÈRE

2017

D.O. VALLE DEL MAIPO



SERIE DE SUELO: LOS CARDENALES



Serie de suelo "Los Cardenales". De origen volcánico, con formación aluvio-coluvial, posee una textura franco limosa a franco arcillosa, con presencia de grava y buena profundidad, entregando a las raíces gran espacio para explorar. Este suelo genera un vino de gran textura, cuerpo medio, con taninos elegantes y suaves.

RENDIMIENTO: 1.5 a 2.0 kg/planta.

VINIFICACIÓN: Las uvas fueron cosechadas la última semana de abril. Una vez en la bodega, se realizó una maceración pre-fermentativa a 12 °C para extraer una gran concentración de aromas y sabores. Luego, se efectuó la fermentación alcohólica y posteriormente una maceración post-fermentativa, que duró 10 días con el fin de extraer una mayor cantidad de color y taninos. Finalmente, el vino fue enviado a barricas para iniciar la crianza, donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El 80% del vino permaneció 12 meses en barricas francesas y americanas (20% nuevas y 80% usadas) y el otro 20% del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para conservar el componente de fruta primaria en la mezcla.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:
Rojo rubí profundo.

Nariz:
Expresivo e intenso, refleja el gran carácter del Carmenère del Maipo. Posee notas vegetales que le dan frescor y a su vez muchos aromas de fruta madura, como la ciruela, la mora y la cereza negra. Rápidamente aparecen dejes florales, como las violetas, así también toques especiados, como el eneldo, clavo de olor, pimienta negra y vainilla.

Boca:
Gran textura y sedosidad. Un vino bien equilibrado, con taninos finos, suaves y elegantes. Tiene un final agradable y de muy buena persistencia.

MARIDAJE:



Pastas y salsas cremosas



Vegetales



Pescados como el atún y salmón

SERVICIO DE TEMPERATURA: 17 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 13.5% pH: 3.43 Acidez Total g/L (C4H6O6): 5.9 Azúcar Residual (g/L): 2,85