

# TARAPACÁ

## GRAN RESERVA

### *Etiqueta Negra*

EL GRAN RESERVA DE CHILE

#### TARAPACÁ GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA

85% CABERNET SAUVIGNON

2017

D.O. VALLE DEL MAIPO



#### SERIE DE SUELO: EL MIRADOR

Franco Arenoso  
Arena Media  
Gravas y Gravillas (25%)

0-30 cm

Arena Gruesas  
Gravas y Gravillas (30%)  
Rocas Angulares

30-70 cm

Arena Gruesa  
Gravillas (5%)



Serie de suelo "El Mirador", de origen volcánico con textura franco arenosa a arenosa y formación aluvio-columial. En su composición posee piedras del tipo angular, gravas y gravilla otorgándole al vino un paladar sabroso, equilibrado y de buena longitud. "El Mirador" se emplaza principalmente a lo largo de los bordes soleados de las laderas. Su escaso material orgánico y predominio de arena en la matriz, nos permiten lograr viñedos equilibrados y con buena exploración de las raíces. "El Mirador" entrega un Cabernet Sauvignon de mucho carácter e intensos aromas a frutos rojos.

RENDIMIENTO: 1.4 a 1.8 kg/planta.

**VINIFICACIÓN:** Las uvas se cosecharon manualmente durante la segunda y tercera semana de abril llegando a la bodega en cajas de 13 kilos. Después de una rigurosa selección, se maceró pre-fermentativamente a 10 °C entre 4 y 5 días para extraer una gran concentración de aromas y sabores. La fermentación alcohólica se realizó entre 26 y 30 °C, continuando con una maceración post-fermentativa que duró aproximadamente 13 días con el fin de extraer una mayor cantidad de color y taninos. Finalmente, el vino se envió a barricas para la crianza y la fermentación maloláctica. La crianza se realizó durante 14 meses en barricas francesas de grano fino (20% nuevas y 80% usadas).

**NOTAS DE CATA:**

**Aspecto:**

Rojo rubí intenso.

**Nariz:**

Expresa la esencia del Cabernet Sauvignon del Tarapacá Estate, desplegando notas de frutas negras, como grosella negra y cassis, entrelazadas con delicadas notas herbales. La crianza en barricas aporta complejas notas de cuero, tabaco y sutiles toques de trufas.

**Boca:**

Equilibrado, de gran longitud y con una gran concentración de sabores. De taninos, robustos y estructurados y a la vez, redondos y sucosos, se trata de un vino elegante, con persistente final que puede ser bebido de inmediato o bien, ser guardado durante los próximos años.

**MARIDAJE:**



Ternera a la parrilla,  
cordero o pato



Quesos  
maduros



Pasta con Champiñones  
o salsa boloñesa

**SERVICIO DE TEMPERATURA:** 16 - 18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 13.7%    pH: 3.43    Acidez Total g/L (C4H6O6): 5.93    Azúcar Residual (g/L): 3,36