

TARAPACA

GRAN RESERVA

ORGANIC WINE

EL GRAN RESERVA DE CHILE

TARAPACA GRAN RESERVA ORGANIC WINE

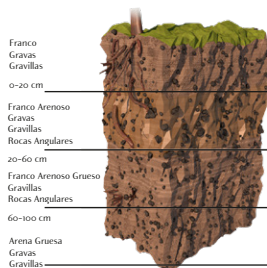
36% SYRAH, 34% CABERNET FRANC, 15% CABERNET SAUVIGNON & 15% CARMENÈRE
2017

D.O. VALLE DEL MAIPO

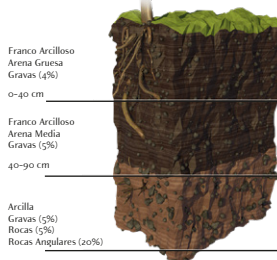


SERIE DE SUELOS: PIEDMONT AND MANSEL

Piedmont



Mansel



Este Blend proviene de 2 series de suelos: "Piedmont" (Syrah y Cabernet Franc) y "Mansel" (Cabernet Sauvignon y Carmenère). De origen volcánico con formación aluvio-coluvial. "Piedmont" es uno de los suelos más preciados del fundo El Rosario, rico en minerales, resultado de la lenta erosión del cerro Aculeo. Gracias a su textura y abundancia de piedras angulares, las raíces de las vides pueden explorar libremente, proporcionando a este vino una buena acidez, profundidad y ricos taninos. Por su parte, "Mansel" es un suelo que posee abundancia de arcilla roja, proporcionando al vino buen cuerpo, gran concentración de sabores y taninos maduros.

RENDIMIENTO: 1.5 a 2.0 kg/planta.

VINIFICACIÓN: La totalidad de las uvas se cosecharon manualmente entre el 21 de marzo (Cabernet Franc) y el 12 de abril (Carmenère). Una vez en cuba, la uva se maceró pre-fermentativamente a 10 °C durante 4 días para extraer una gran concentración de aromas y sabores. Posteriormente se realizó la fermentación alcohólica a una temperatura cercana a los 26 °C. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el 80% del vino fue enviado a barricas para iniciar la crianza y realizar la fermentación maloláctica. La crianza se efectuó durante 12 meses en barricas de roble francés y americano (20% nuevas, 80% usadas). El otro 20% del vino, se mantuvo en tanques de acero inoxidable, para conservar componentes de fruta primaria en la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí profundo.

Nariz:

Posee carácter silvestre, donde se destacan las notas de hierbas y flores de campo como manzanilla, que se entrelazan con aromas a frutas negras maduras, como zarzaparrilla, cereza negra y mora. Asimismo posee toques de tabaco provenientes del Cabernet Sauvignon y sutiles dejos de vegetal del Cabernet Franc.

Boca:

Cuerpo medio y equilibrado, se caracteriza por sabores a manzanilla, poleo, cassis y fruta negra como mora. De taninos rústicos que otorgan carácter y un interesante final al vino.

MARIDAJE:



Quesos Maduros



Carnes rojas,
blancas y de caza



Pastas con salsas
Picantes

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17 - 18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 14.1% pH: 3.48 Acidez Total g/L (C4H6O6): 5.47 Azúcar Residual (g/L): 2,57