

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

TARAPACÁ GRAN RESERVA

85% PINOT NOIR

2018

D.O. VALLE DE LEYDA



SERIE DE SUELO: Serie “Lo Vásquez”, de origen roca granítica, con textura franco arcillo arenosa. Ubicado en la cordillera de la Costa, los suelos son derivados de roca granítica en diferentes etapas de meteorización. Se trata de suelos moderadamente profundos, con presencia de cuarzo y sedimentos aluviales en la superficie (desde 10 hasta 50 cm de profundidad).

RENDIMIENTO: 1.5 a 1.8 kg/planta.

VINIFICACIÓN: Se cosechó de manera manual en la última semana de febrero. Una vez llegadas las uvas a la bodega, se realizó la selección de racimos y una maceración pre-fermentativa a 12 °C, que duró de 3 a 5 días, para extraer una gran concentración de aromas y sabores. Posteriormente, la fermentación alcohólica se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable realizando pisoneos para obtener una delicada extracción de taninos. Por último, el vino fue enviado a barricas francesas donde realizó la fermentación maloláctica y se crió entre 6 y 8 meses.

NOTAS DE CATA:

Aspecto: Rojo rubí.

Nariz: Destacan aromas a frutos rojos y especias integrados con notas de trufa y moras. Además acompañan sutiles y delicados toques tostados y de vainilla, provenientes de la crianza en barricas.

Boca: Delicado, sabroso y de gran tipicidad varietal, se aprecian sabores a trufa, berries y cereza negra, junto con una nota a cedro procedente de la crianza en barricas de roble. Posee firmes taninos que otorgan al vino una excelente estructura y largo final.

MARIDAJE:



Sushi



Risotto de
Champignon



Pescado
a la plancha
como el atún

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 – 16 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 14.2% pH: 3.47 Acidez Total g/L (C4H6O6): 5.45 Azúcar Residual (g/L): 3,04