

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE



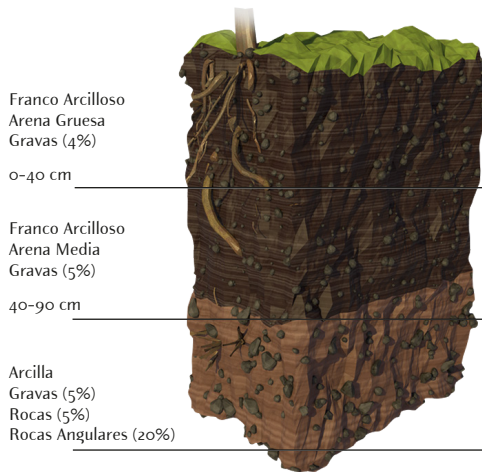
TARAPACÁ GRAN RESERVA

85% SYRAH
2018

D.O. VALLE DEL MAIPO



SERIE DE SUELO: MANSEL



Serie de suelo "Mansel". De origen volcánico, con textura de franco arcillo arenosa a arcillosa. Posee en su composición rocas angulares, piedras, gravas y gravillas otorgando al vino una boca redonda y aterciopelada. Ideal para la producción de Syrah calidad Gran Reserva, "Mansel" es un suelo con un alto potencial, que posee abundancia de arcilla roja proporcionando vinos con cuerpo, gran concentración y taninos maduros.

RENDIMIENTO: 1.5 a 2.0 kg/planta.

VINIFICACIÓN: La uva fue cosechada la última semana de abril. 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 a una temperatura cercana a los 26 °C 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. La crianza fue de 12 meses en barricas francesas y americanas (20% nuevas y 80% usadas).

NOTAS DE CATA:

Apariencia:
Rojo rubí con tintes púrpuras.

Nariz:
Expresiva, cautivante y de muchas capas aromáticas. Destacan notas de frutos negros, como moras y cerezas negras; deijos florales como las violetas, y especias como la pimienta blanca. También posee sutiles toques de aceituna negra.

Boca:
Redondo, aterciopelado y de buen cuerpo. Destacan sabores a frutas negras como moras, grosellas y ciruelas. Posee gran longitud en boca, con taninos maduros y suaves.

MARIDAJE:



SERVICIO DE TEMPERATURA: 16 – 18 °C.