



TARAPACÁ RESERVA

CARMENÈRE

2018

D.O. VALLE CENTRAL

VINIFICACIÓN: Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí con tintes violáceos.

Nariz:

Aroma intenso, joven y frutal donde destacan las notas de cerezas negras mezcladas con deijos especiados, herbales y sutiles trufas.

Boca:

Se aprecian sabores de cereza negra y especias como la canela, cuerpo medio y taninos elegantes y redondos. Posee un final agradable en el paladar.

MARIDAJE:



Pastas



Legumbres



Cordero

TEMPERATURA

DE SERVICIO: 17 °C