

Viña Tarapacá fue fundada en 1874, a los pies de la cordillera de los Andes y cuenta con más de 140 años de tradición y excelentes puntajes que avalan su calidad. Los viñedos se encuentran en el corazón del valle del Maipo, uno de los más prestigiosos para elaborar vinos tintos en Chile. Las uvas, que son cuidadosamente seleccionadas, dan origen a vinos expresivos, elegantes y memorables, fiel reflejo de su origen privilegiado.



## TARAPACÁ RESERVA

### CABERNET SAUVIGNON - MERLOT 2017

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 cereza profundo.

**Nariz:**  
Destacan aromas complejos e intensos, de mucho carácter varietal. Se aprecian notas de cereza madura, higos, y mermelada de ciruela, además de toques de especias como canela y clavo de olor. Presenta deijos herbales que le otorgan frescura al vino.

**Boca:**  
Suave, sedoso y jugoso, de buena estructura con taninos elegantes y redondos, y de agradable retrogusto.

#### SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Pastas



Legumbres



Cordero

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17 °C