

# TARAPACÁ

## GRAN RESERVA

### EL GRAN RESERVA DE CHILE

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Variedad:</b>             | Red Blend.   |
| <b>Composición Varietal:</b> | Syrah 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Carmenère 18% y Cabernet Franc 12%. |
| <b>Origen:</b>               | Valle del Maipo.   |
| <b>Vendimia:</b>             | 2014.  |
| <b>Rendimiento:</b>          | 1.5 a 2.0 kgs/planta.  |
| <b>Fecha de Cosecha:</b>     | Entre el 09 de Abril (Cabernet Franc) y 03 de Mayo (Carmenère).        |
| <b>Producción:</b>           | 66.000 botellas.   |
| <b>Crianza:</b>              | 12 meses en barrica francesa y americana usada.                        |

#### ANÁLISIS

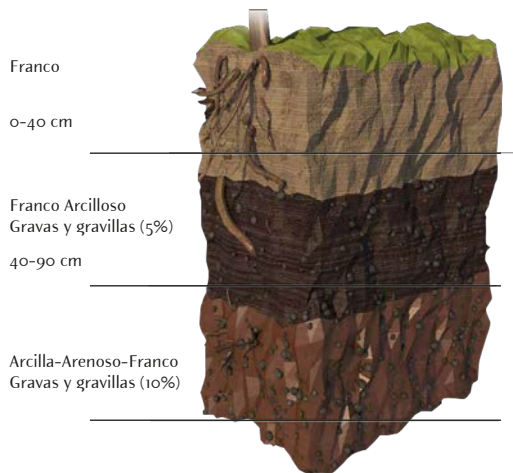
|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| <b>Alcohol</b>         | : 14.9°                      |
| <b>Acidez Total</b>    | : 5.57 g/l (Ácido Tartárico) |
| <b>Azúcar Residual</b> | : 3.1 g/l                    |
| <b>PH</b>              | : 3.52                       |

#### VINIFICACIÓN

Se llevo a cabo la selección de las uvas en la mesa de seleccion y luego fue macerada pre-fermentativamente a 10°C durante 5 días. A continuación se llevo a cabo la fermentación alcohólica (26° C) y el vino fue enviado a barricas para iniciar la crianza, donde también se llevo a cabo la fermentación maloláctica.



#### PERFIL DE SUELO: LOS CARDENALES



#### NOTAS DE CATA

**Color:** Rubí intenso.

**Aroma:** Este vino tiene una nariz frutal y compleja como resultado de las distintas cepas pertenecientes a distintos perfiles de suelos. Se destacan notas de fruta negra madura, de tabaco y cuero, combinadas con sutiles notas vegetales procedentes del Cabernet Franc.

**Sabor :** De estructura firme y aterciopeda. Se destaca su balanceado alcohol-acidez y buena persistencia.

#### MARIDAJE

Se recomienda maridar este vino de buena estructura, taninos suaves y equilibrado, con quesos duros y maduros, como el manchego y el gruyere, pastas bien condimentadas y con salsas, carnes blancas, rojas, un cordero magallánico al palo o legumbres en invierno. Temperatura óptima para disfrutarlo en torno a los 18°C.

Ideal para la producción de Carménère calidad Gran Reserva, la temperatura de la serie Los Cardenales es por lo general ligeramente más fría que en el resto de la viña, debido a su proximidad al río Maipo. Este suelo entrega un Carménère especiado, fresco, con un hermoso color, y taninos maduros y redondos.

