

TARAPACA

GRAN RESERVA

Blend Series #1

Variedad:	Blend.
Composición Varietal:	85 % Cabernet Sauvignon 15 % Syrah.
Origen:	Valle del Maipo.
Vendimia:	2014.
Rendimiento:	1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha:	Finales de Abril.
Producción:	66.000 botellas.
Crianza:	12 meses en barrica francesa y americana; 20% nueva y 80% usadas.

ANÁLISIS

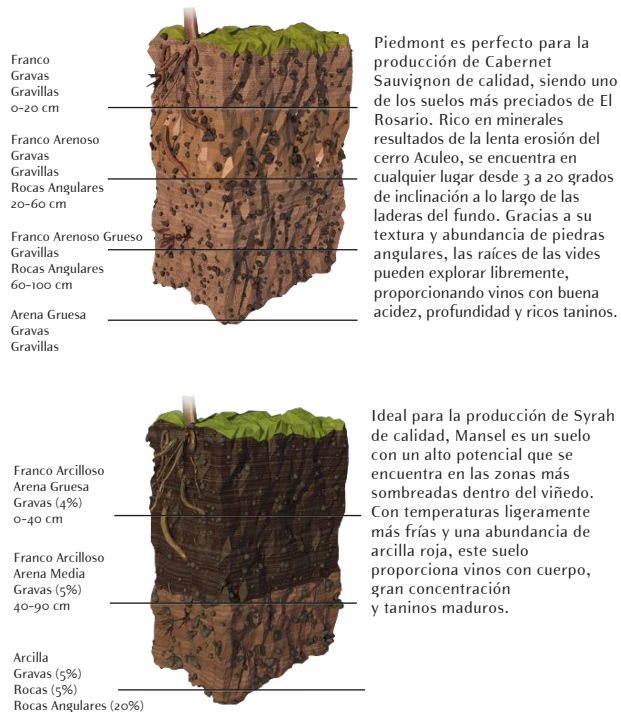
Alcohol	: 14.3°
Acidez Total	: 5,3 g/l (Acido Tartárico)
Azúcar Residual	: 2.3 g/l
PH	: 3.5

VINIFICACIÓN

Se realiza una maceración pre-fermentativa a 12°C. Luego de la fermentación alcohólica (26°-28°C) se lleva a cabo la maceración post-fermentativa que dura aproximadamente 10 días. Finalmente, el vino es enviado a barricas para iniciar la crianza, donde también se lleva a cabo la fermentación maloláctica.



PERFIL DE SUELO: PIEDMONT Y MANSEL



NOTAS DE CATA

Color: Intenso rubí.

Aroma: Presenta aromas a fruta madura, es expresivo y fresco. Destacan notas a fruta negra como la mora y cassis y fruta roja como la fresa y ciruela roja complementado con notas herbales como el eneldo, hojas de laurel y lavanda. La crianza en barrica entrega aromas a especias como la pimienta negra y chocolate.

Sabor : Su paladar, por el tipo de suelo donde se encuentra este viñedo, es bien estructurado y redondo (piedra angular), cuerpo medio (textura franco-arenosa) y de taninos maduros y suaves favorecidos por la presencia de piedra. Posee aromas de boca como fruta negra, como mora, grosella negra y ciruela. Se trata de un vino equilibrado y de buena longitud.

MARIDAJE

Recomendados maridar este vino de buena estructura, taninos suaves y buen equilibrio, con quesos duros, como el Manchego; Rissotto de fungi; pastas bien condimentadas y con salsas; carnes blancas, rojas y de caza, así como también con pescados bien grasos, como el atún y la albacora.

Temperatura óptima para disfrutarlo es en torno a los 17°C.

