

SYRAH GRAN RESERVA VINA VIÑA TARAPACÁ СИРА ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle de Maipo DO

Сорт винограда: 100% Сира

Содержание алкоголя: 15%

Винья Тарапака - одна из самых традиционных и опытных виноделен в Чили - была основана в 1874 году в Долине Майпо, рядом с Сантьяго, в тени Анд. В 1927 году на территории хозяйства построен дом в тосканском стиле, который сегодня украшает бутылки линейки Reserva. В 2016 году компания получает ряд наград в номинации «Зеленая компания года», а также признается лидером в области распространения биотехнологий и исследования возобновляемых источников энергии.

Сегодня хозяйство владеет 850 га виноградниками, с лозами, выращенные на европейских корнях, привезенные из великих поместий Бургундии и Бордо.

Терруар:

Вино Сира Гран Резерва года это бленд из четырех областей долины Майпо:

40% винограда собирается в районе Альто Майпо, где виноград приобретает аромат ежевики и черники.

31% винограда собирается в более холодном восточном районе гористого побережья около долины Лейда. Этот виноград придает вину насыщенный темный цвет и холодные нотки копченостей во вкусе.

26% винограда Исла Майпо дает аромат красных ягод.

3% винограда из региона Мария Пинто создают структуру и добавляют нотки вишни.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в стальных чанах при низких температурах. Выдержка проводится во французских и американских барриках на протяжении 12 месяцев.

Перед бутилированием вино не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиново-красный.

Аромат: Цветочный, ежевичный пирог, нотки вишни, лаванды, лакрицы и свежесырокопченой кожи.

Вкус: Лакрица, пьяная вишня, ягоды, копченое мясо, сандаловое дерево, перечные нотки, пикантные танины и богатое минеральное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к мясным блюдам, барбекю и блюдам под острыми соусами. Температура подачи: 16-18°C.