

CARMENERE GRAN RESERVA VIÑA TARAPACÁ

КАРМЕНЕР ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle dell Maipo D.O.

Сорт винограда: 100% Карменер

Содержание алкоголя: 14%

Винья Тарапака - одна из самых традиционных и опытных виноделен в Чили - была основана в 1874 году в Долине Майпо. Дон Франсиско де Рохас, известный энолог и обладатель множества наград, основал винодельню под названием Винья де Рохас. В 1875 году винодельня получила первое национальное признание - серебряную медаль на выставке в Сантьяго. В 1876 году - международное признание и медаль на выставке в Филадельфии, США. В 1892 году поместье было приобретено Доном Антонио Завалой и переименовано в «Винья Завала», а позже в «Винья Тарапака». 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:

Виноград собирается на 5 виноградниках Карменер и 2 виноградниках Сира в долине Майпо в Чили.

Бленд также содержит виноград из районов Исла Майпо, Альто Майпо, Мария Пинто и побережья Майпо.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходила в стальных чанах при температуре 20-28°C. Вино выдерживалось 12 месяцев в барриках из французского и американского дуба (15% новые).

Перед бутелированием вино не фильтруется.

Оценки и рейтинги:

International Wine Challenge'11 - Золотая Медаль;
Descorchados 2011 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красновато-фиолетовый.

Аромат: Интенсивный, сложный, с нотками черной смородины, красных фруктов (сливы) и пряностей.

Вкус: Полнотелое вино, с богатыми танинами, приятной кислотностью и продолжительным фруктовым послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с запеченным и жареным мясом, мясными пастами, острыми мясными блюдами. Температура подачи: 16-18°C.

