

# SYRAH VIÑA TARAPACÁ

## СИРА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Valle Central

**Сорт винограда:** 100% Сира

**Содержание алкоголя:** 14%

**Объем производства:** 144000 бутылок

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 прославленной долине Майпо. В 1875 году винодельня получила первое национальное признание - серебряную медаль на международной 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. 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:

Долина Майпо - это зона средиземноморского климата, с жарким и сухим летом, прохладной и дождливой зимой.

Долина Рапель: прохладный сектор, для которого характерны большие перепады температур.

### Винификация и выдержка вина:

Сбор урожая проводится в ночное время, для предотвращения окисления. Ферментация проходит в стальных чанах при низких температурах. Часть вина выдерживается во французском и американском дубе 4 месяца; оставшиеся не контактируют с дубом для сохранения оригинальных характеристик винограда.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий красно-рубиновый, с фиолетовым отблеском.

**Аромат:** Яркий фруктово-ягодный, нотки ежевики, голубики, легкими пряными и перечными нюансами.

**Вкус:** Богатое, среднего тела вино, с обильными мягкими танинами и приятной кислотностью. Продолжительное фруктовое послевкусие.

### Гастрономические рекомендации:

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