

CHARDONNAY VIÑA TARAPACÁ ШАРДОНЕ ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Шардоне

Содержание алкоголя: 13%

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, 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 для вина собирался с трех виноградников. Два виноградника в принципе находятся в самом прохладном месте долины Касабланка, что придает винограду свежесть и яркость вкуса. Третий виноградник расположен в более жаркой области, и этот климат обеспечивает текстуру вина.

Винификация и выдержка вина:

Весь виноград собирался ночью, чтобы избежать потери аромата вследствие окисления.

Ферментация проводится в стальных чанах при контролируемой (низкой) температуре, с целью сохранения тонких сортовых ароматов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-желтый, соломенный с зеленоватым оттенком.

Аромат: Приятный фруктово-цветочный, с нотками персика, цветочной пыльцы.

Вкус: Легкое, фруктовое вино, оставляет минеральное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо на аперитив, с различными салатами, рыбой и мясом птицы.

Температура подачи: 10-12°C.