

CABERNET SAUVIGNON VIÑA TARAPACÁ

КАБЕРНЕ СОВИЊОН ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Каберне Совињон

Содержание алкоголя: 13.5%

Объем производства: 1800000 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 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:

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:

Ферментация проходит в стальных чанах при низких температурах. Примерно 40% вина выдерживается во французском и американском дубе 4 месяца; оставшиеся 60% не контактируют с дубом для сохранения оригинальных характеристик винограда.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Яркий сортовой характер, выражены ноты ягод, вишни, намеки черного перца, черного чая и ванили.

Вкус: Среднего тела вино, с мягкими танинами. Легко пьется и имеет приятное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Все виды красного мяса на гриле, сыры средней выдержки.

Температура подачи: 16-18°C.