

TARA-PACAУ ТАРА-ПАКАЙ



Вино красное сухое

Апелласьон: Маipo D.O.

Сорта винограда: 65% Каберне Совиньон, 35% Сира

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем производства: 13200 бутылок

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

Согласно философии производителя, высокое качество виноделия, зависит от здоровой окружающей среды, а также довольных сотрудников, которые увлечены своей работой.

Tara-pacau - является «иконой» хозяйства Тагараса, его лучшим вином.

Терруар:

Лозы Каберне Совиньон были посажены в 1994 году на теплом склоне с каменистыми почвами. Лозы Сира были посажены в 1995 году на ветреном прохладном склоне с глинистой почвой с большими камнями на берегу реки Майпо. Эти условия обеспечивают вину огромный потенциал, особенно в сочетании с действиями, направленными на улучшение качества винограда: зимняя обрезка лоз, весенняя обрезка листьев, зеленый сбор.

Винификация и выдержка вина:

Урожай собирается вручную в небольшие контейнеры. После ферментации вино выдерживается 16 месяцев в 225-литровых бочках из французского и американского дуба (64% новый дуб). Финальный blend фильтруется но не стабилизируется до розлива в бутылки.



Органолептические характеристики:

Цвет: Темно-красный с фиолетовыми отблесками.

Аромат: Спелые черные фрукты, черная вишня и пирог с нотами специй, корицы.

Вкус: Черные ягоды, инжир, сушеная вишня, лакрица. Послевкусие с выдержанными танинами, с оттенками мокко и обожженного дуба, диких ягод.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно подходят блюда из красного мяса на гриле, а так же сыры средней выдержки. Температура подачи: 14-16°C.