

CHARDONNAY GRAN RESERVA VIÑA TARAPACÁ ШАРДОНЕ ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Valle de Leyda D.O.

Сорт винограда: 100% Шардоне

Способ сбора урожая: полностью ручной

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 56000 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. 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 Лейда - это ближайший к океану регион, с максимальным океаническим влиянием, а нехватка воды, низкие температуры позволяют выращивать здесь виноград, адаптированный к прохладному климату.

Винификация и выдержка вина:

Брожение проходило в барриках при температуре 12-24°C. Малолактическая ферментация проводилась только для половины вина. Выдержка составила 8 месяцев на осадке с периодическим батонажем (взбалтыванием осадка). Использовались французские баррики, 23% из которых новые.



Оценки и рейтинги:

Wines of Chile Sommelier Challenge'15 - Лучшее Шардоне.



Органолептические характеристики:

Цвет: Золотисто-желтый, с зеленоватым отблеском.

Аромат: Сливочные нотки, нотки хлеба, абрикоса и тропических фруктов.

Вкус: Минеральное вино, с нотами лимона, зеленого яблока, обжаренного миндаля и персиков с гастрономической ореховой горчинкой. Продолжительное сливочно-минеральное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с морепродуктами, рыбой на пару и под сливочным соусом, белым мясом птицы. Температура подачи: 12-14°C.