

# MERLOT GRAN RESERVA VIÑA TARAPACÁ

## МЕРЛО ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



**360°**  
**SUSTENTABLE**  
Eco-Friendly Winemaking



**Вино красное сухое**

**Аппелласьон:** Valle dell Maipo D.O.

**Сорт винограда:** 100% Мерло

**Содержание алкоголя:** 14,5%

**Объем производства:** 109 500 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, 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:**

Виноградники расположены в Долине Майпо: между двумя массивами - Андами и Прибрежными Кордильерами. Здесь зона средиземноморского климата, с жарким и сухим летом, прохладной и дождливой зимой.

### **Винификация и выдержка вина:**

Алкогольное брожение проходит с кожицей в стальных чанах, с последующим яблочно-молочным брожением. Выдержка проводится во французских и американских барриках на протяжении 12 месяцев.

Перед бутелированием вино не фильтруется.



### **Органолептические характеристики:**

**Цвет:** Глубокий красный с фиолетовым отблеском.

**Аромат:** Табак, сливы, черные ягоды, корень солодки, ноты тостов и сухих пряных трав.

**Вкус:** Элегантный, зрелые и округлые танины. Хороший баланс. Приятное фруктовое послевкусие.

### **Гастрономические рекомендации:**

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