

CHARDONNAY RESERVA VIÑA TARAPACÁ ШАРДОНЕ РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино белое сухое

Аппелласьон: Casablanca Valle
Сорт винограда: 100% Шардоне
Содержание алкоголя: 13,5%
Объем производства: 300000 л

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:

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, во избежание потери аромата вследствие окисления. Первичная обработка максимально естественная, сопровождаемая лишь подачей сухого льда в процессе приемки. Далее виноград прошел пресс в течение короткого периода, и сок был разделен на две части: свободно вытекающий и получаемый под прессом. После 24-часового декантирования сок прошел ферментацию при средней температуре в течение 20 дней в стальных нержавеющей чанах и бочках из французского и венгерского дуба.

По завершении ферментации, перед ассамбляжем, вино некоторое время выдерживалось на осадке.



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-желтый, соломенный с зеленоватым оттенком.

Аромат: Насыщенный и сложный, с нотками мандарина, консервированного персика и миндаля.

Вкус: Сбалансированный, пикантный (ощущение свежесдобитого круассана со сливочным маслом), с освежающим послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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