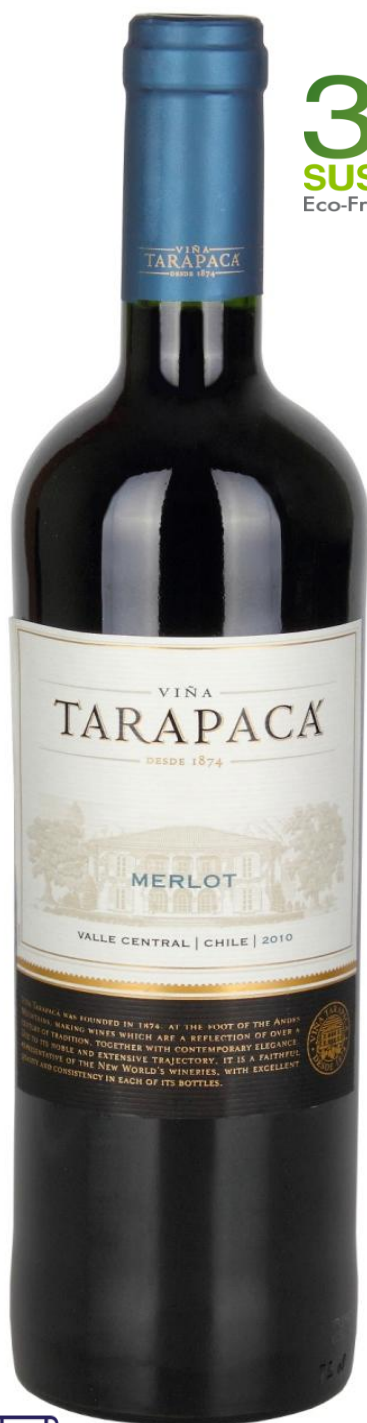


MERLOT VIÑA TARAPACÁ

МЕРЛО ВИНЬЯ ТАРАПАКА



360°
SUSTENTABLE
Eco-Friendly Winemaking



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 600 000 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:

Долина Майпо: зона средиземноморского климата, жаркое и сухое лето, прохладная, дождливая зима.

Долина Рапель: прохладный сектор с большим перепадом температур.

Долина Курико: хорошо дренируемые аллювиальные почвы, средняя температура 20°C, достаточное количество дождей.

Винификация и выдержка вина:

Сусло ферментируется в стальных танках при контролируемой температуре. Примерно 40% вина выдерживается во французском и американском дубе 4 месяца; оставшиеся 60% не контактируют с дубом для сохранения оригинальных ароматических характеристик винограда.

Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Яркий, ягодный, с нотами трав и слегка поджаренных тостов.

Вкус: Спелые фрукты и ягоды, Достаточно полнотелое вино, с мягкими танинами.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, выпечкой с мясной начинкой.

Температура подачи: 16-18°C.