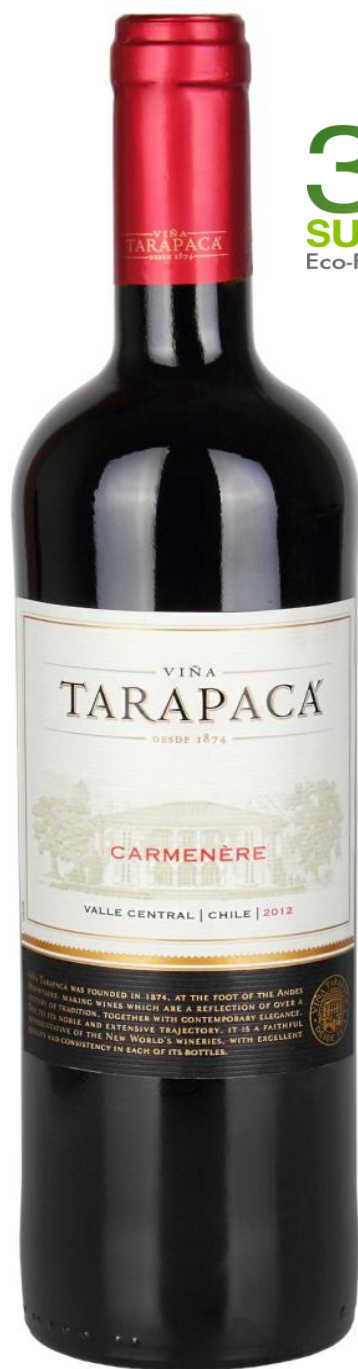


CARMENERE VIÑA TARAPACÁ

КАРМЕНЕР ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Карменер

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 480 000 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:

Виноград собирали с трех виноградников: Карменер в Исла де Майпо и Кольчагуа; Каберне Совиньон - Мауле.

Винификация и выдержка вина:

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



Органолептические характеристики:

Цвет: Ярко-вишневый.

Аромат: Красные ягоды, специи, паприка, дымные нотки и легкие ванильные и кокосовые.

Вкус: Полнотелое вино, с мягкими танинами и приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

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