

SANTA CECILIA SEMI SWEET VIÑA TARAPACÁ

САНТА СЕСИЛИЯ СЕМИ СВИТ ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное полусладкое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: Мишн, Сира

Содержание алкоголя: 10,5%

Содержание сахара: 24 г/л

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. 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.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда проводится в апреле механическим путем. Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре не выше 28°C. Для придания более яркого аромата, сусло перекачивается через шапку 2-3 раза в день. Прежде чем алкогольная ферментация будет закончена, вино отделяют от твердых частиц, чтобы закончить ферментацию без кожицы. Затем вино фильтруется и происходит розлив по бутылкам, с сохранением структуры и интенсивности вина.



Органолептические характеристики:

Цвет: рубиновый, с фиолетовым отблеском.

Аромат: щедрый и интенсивный. Преобладают тона красных и черных ягод, немного ванили.

Вкус: вино невероятно легко пьется. Неинтенсивная сладость сбалансирована кислотностью. Мягкие и нежные танины.

Гастрономические рекомендации: прекрасно сочетается с нежным мясом птицы: курица, индейка, утка. Будет хорошо гармонировать с выдержанными сырами и различными типами паст. Температура подачи: 16-17°C.