

SYRAH RESERVA VIÑA TARAPACÁ

СИРА РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle de Maipo D.O.

Сорт винограда: 100% Сира

Содержание алкоголя: 14%

Объем производства: 72000 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 - это зона средиземноморского климата, с жарким и сухим летом, прохладной и дождливой зимой.

Долина Рапель: прохладный сектор, для которого характерны большие перепады температур.

Винификация и выдержка вина:

Ферментируется в стальных чанах для сохранения оригинальных характеристик винограда.

Далее вино частично выдерживается во французских дубовых бочках, частично в американских и венгерских. Другая часть выдерживается в стальных чанах, для сохранения ярких фруктовых ароматов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красно-рубиновый, с фиолетовым отблеском.

Аромат: Клубника, красные фрукты и цветы (фиалка и лаванда), немного специй и мяты.

Вкус: Хорошо структурированное, сбалансированное вино, с хорошей кислотностью, обильными, но мягкими танинами. Шоколадно-кофейное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

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