

SARMIENTOS MERLOT VIÑA TARAPACÁ

САРМИЕНТОС МЕРЛО ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle Central

Сорт винограда: 100% Мерло

Содержание алкоголя: 13%

Компания Viña Tarapacá была основана в 1874 году. Дон Франсиско де Рохас и Саламанка, 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 виноградники и хозяйство были приобретены сеньором Доном Антонио Завалой и переименованы в «Винья Завала», в том же году хозяйство было переименовано в «Винья Тарапака». В 1927 году на территории хозяйства построен дом в тосканском стиле, который сегодня украшает бутылки линейки Gran Reserva. В 1992 году хозяйство приобрело еще один виноградник «Fundo el Rosario» в Долине Майпо. 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.

Согласно философии производителя, высокое качество виноделия, зависит от здоровой окружающей среды, а также довольных сотрудников, которые увлечены своей работой.

Терруар:

Виноград, который используется для производства этого вина, отбирается самым тщательным образом с лучших участков винограда, расположенных в Центральной Долине.

Винификация и выдержка вина:

Вино проходит ферментацию в стальных чанах с термоконтролем для сохранения оригинальных характеристик винограда.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Спелые фрукты (слива), спелые красные ягоды, с оттенками белого перца.

Вкус: Хорошо сбалансированное, со спелыми танинами и приятным послевкусием.

Гастрономические рекомендации:

Отлично подходит к мясным блюдам, выпечке с мясной начинкой, ветчине и молодым сырам. Температура подачи: 16-18°C.