

PINOT NOIR GRAN RESERVA VIÑA TARAPACÁ

ПИНО НУАР ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Аппелласьон: Valle de Leyda D.O.

Сорт винограда: 100% Пино-Нуар

Содержание алкоголя: 14,5%

Винья Тарапака - одна из самых традиционных и опытных виноделен в Чили - была основана в 1874 году в Долине Майпо, рядом с Сантьяго, в тени Анд. Сегодня хозяйство владеет 850 га виноградниками, с лозами, выращенные на европейских корнях, привезенные из великих поместий Бургундии и Бордо.

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

Терруар:

Виноград собирается с 4 виноградников в холодных прибрежных долинах Чили. 98% урожая собрано с 3 виноградников долины Лейда. Из них 44% - это виноград, выращенный в 8 км от Тихого океана на гранитной почве, что придает вину цветочную элегантность.

35% урожая выращено в 13 км от океана на каменистых холмах, это придает вину выразительные ноты спелых черных ягод.

18% урожая произрастало на известково-гранитной почве западного побережья. Он обеспечивает вину цвет, нотки вишни, цветов и хрустящую кислотность.

2% урожая происходило из долины Касабланка на черных глинистых почвах. Благодаря ему вино приобретает оттенки спелой малины, красной вишни и специй во вкусе.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходила в стальных чанах при температуре 20-28°C. Вино выдерживалось 12 месяцев в барриках из французского и американского дуба (15% новые). Перед бутылкованием вино не фильтруется.



Органолептические характеристики:

Цвет: Кирпично-красный.

Аромат: Нотки клюквы, фруктов, кожи, красной лакрицы, свежей сливы, оттенками сигарной коробки, обожженного дуба.

Вкус: Сбалансированный, с минеральными танинами, среднего тела. В долгом послевкусии ощущаются курага и переспелая груша.

Гастрономические рекомендации:

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