

CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA VIÑA TARAPACÁ

КАБЕРНЕ СОВИЊОН ГРАН РЕЗЕРВА ВИНЬЯ ТАРАПАКА



Вино красное сухое

Апелласьон: Valle dell Maipo D.O.

Сорт винограда: Каберне Совињон

Содержание алкоголя: 14,5%

Объем производства: 600000 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 1875 году винодельня получила первое национальное признание - серебряную медаль на 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:

Виноградники расположены в Долине Майпо: между двумя массивами - Андами и Прибрежными Кордильерами. Здесь зона средиземноморского климата, с жарким и сухим летом, прохладной и дождливой зимой.

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 бутелированием вино не фильтруется.

Оценки и рейтинги:

Selection Mondiales des Vins'12- Золотая Медаль;

Descorchados 2010 - 90 баллов;

Wine Spectator 2008 - 90 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий красновато-фиолетовый.

Аромат: Слива, джем из черной смородины и вишня в ликере.

Вкус: Классический вкус черных ягод, засахаренного абрикоса и нотки табака. Сладкие танины, сбалансированная кислотность, Продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Все виды красного мяса на гриле, сыры средней выдержки.

Температура подачи: 16-18°C.