2012 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA SPECIAL EDITION ANNIVERSARY

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Fyldig, balanceret og saftig

Viña Tarapacá Gran Reserva, Special Edition fremstår elegant rød i glasset. Op af glasset strømmer en intens duft af moden frugt blandet med krydderier som bl.a. læder og peber. Fadlagringen giver vinen krydrede noter som lakrids, nelliker, rød peber og vanilje. Det er en dristig vin, som i smagen er fuld af frugt og krydderier som bl.a. nellike, kanel og hints af peber. Alle indtryk fra både duft og smag forenes i en forfriskende syre, som giver friskhed, god balance og vedholdenhed. Det er en ung, kompleks og elegant vin, som er fuld af undertoner og et løfte om enestående holdbarhed.

En oplagt ledsager til modne oste, godt krydrede pastaretter, lyst og rød kød samt til vildt.
Serveringstemperatur: 17-18°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet på 43% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 21 % Syrah og 21% Mirador. Cabernet Sauvignon-druerne er høstet den 19. og 20. marts 2012 og Syrah-druerne er høstet den 3. maj 2012. Gran Reserva Special Edition er skabt for at fejre Tarapacás 140 års jubilæum. Vinen er en blanding af 140 af de bedste tønder vin, som er nøje udvalgt i året for jubilæet. Blandingen kombinerer på perfekt vis to af Rosario Estates områder beliggende i øst og vest.

Vinen har lagret 20 måneder på franske egetræsfade.

Om Producenten

Flere gange kåret som Chiles bedste vinhus!

Viña Tarapacá har en optimal beliggenhed lige midt i det chilenske smørhul Maipo Valley. Viña Tarapacá har produceret vin siden 1874, hvor de var et af de første vinhuse i Chile. I slutningen af sidste århundrede drejede man produktionen til at gå fra kvantitet til kvalitet. Som første skridt i den rigtige retning købte man en stor dal med et helt unikt mikroklima, hvor man har alle sine druer under kontrollerede forhold, der giver optimal kvalitet. Viña Tarapacá producerer et stort udvalg af lækre vine til enhver smag.