

2016 VIÑA TARAPACÁ RESERVA CABERNET SAUVIGNON HALVFLASKE

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Liflig, saftig med veludviklede tanniner

Vina Tarapaca Cabernet Sauvignon er dyb rubinrød i glasset med en duft af modne solbær og hindbær samt noter af mynte og krydderier såsom sort peber og vanilje. Vinen er medium fyldig med en blød smag med god tæt frugt og modne tanniner. Vinen afsluttes af en kraftfuld eftersmag.

En god ledsager til de fleste kødretter, især oksekød, krydrede pastaretter og oste. Serveringstemperatur: 15-16°C.

KARAKTER	Tør	●	●	●	●	●	Sød
FYLDE	Let	●	●	●	●	●	Kraftig

Fremstilling

Viña Tarapacá, Reserva Cabernet Sauvignon, er produceret udelukkende på Cabernet Sauvignon druer, høstet i Maipo-dalen, der ligger umiddelbart syd for hovedstaden Santiago.

Druerne høstes sidst i marts, dels med maskine og på nogle marker i hånden. Gæringen foregår i temperaturkontrollerede rustfri ståltanke ved 28-30°C. 60% af vinen lagres efterfølgende i ti måneder på tanke med stave af fransk egetræ for at give vinen flere smagsnuancer og kompleksitet. Resten af vinen lagres på tanke for at give friskhed og frugtrigdom. Vinen filtreres nænsomt inden aftapning og hviler efterfølgende 4 måneder på flaske inden den frigives til salg.

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.