

2017 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA PINOT NOIR

CHILE, SAN ANTONIO VALLEY, LEYDA VALLEY



Elegant, intens og harmonisk

Viña Tarapacá Gran Reserva Pinot Noir fremstår elegant rød i glasset med smukke violette reflekser. Op af glasset strømmer noter af sorte kirsebær, jordbær og lidt toastede noter. I munden er vinen elegant, fyldig og flot balanceret med fint integrerede næsten salte tanniner. I smagen er der et væld af indtryk domineret af vilde bær, lakrids, blomster, ristede toner, tørret frugt og tranebær. Eftersmagen er lang og vedvarende med en balance, der vidner om vinens særdeles høje kvalitet.

En oplagt ledsager til lyse kødretter, det lette italienske køkken og milde oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinen er fremstillet 100% på Pinot Noir. Druerne er høstet i marts fra fire forskellige vinmarker, som alle er ejet af Viña Tarapacá, og som hver især yder deres unikke bidrag til vinen. Tre af markerne ligger i den kølige Leyda Valley, der ligger tæt på Chiles kyst, og den sidste mark ligger i Casablanca Valley.

Vinmarken "Cheuque" ligger nordvendt i Leyda Valley og bibringer vinen bløde toner af blomster, noter af honning og salte tanniner. Vinmarken "Canelo" ligger vestvendt i Leyda Valley og tilfører elegance, noter af kirsebær og florale toner. Vinmarken "Araña", der er den sidste Leyda-mark, tilfører noter af røde bær, som kirsebær og hindbær og vinens distinkte tanniner. Sidst men ikke mindst bibringer vinmarken "Viejo", der ligger i Casablanca Valley, noter af modne brombær og kirsebær samt masser af fylde. Tilsammen skaber druerne fra de fire marker en vin i fuldstændt balance.

Efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor de gennemgår en tre til fem dage lang, kold maceration (udblødning), hvorefter gæringen igangsættes, og den tager typisk 7-10 dage. For at udtrække bløde tanniner pumpes druemosten forsigtigt over druekvaset under gæringen. Efter endt gæring sies druekvaset fra vinen, som så overføres til egetræsfade, der typisk har været brugt i Bourgogne, og vinen lagres i seks til otte måneder.

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.



Flaskehalsen



VinAvisen