

2017 VIÑA TARAPACÁ GRAN RESERVA CARMENÈRE

CHILE, CENTRAL VALLEY, MAIPO



Ekspressiv, kompleks og frisk

Viña Tarapacá, Gran Reserva, Carmenère fremstår med en dyb rød farve. Stor duft af kirsebær, peber samt et strejf af vanille fra fadlagringen. I smagen fremstår vinen fyldig med god moden tannin. Eftersmagen viser en vin i flot balance.

En fin ledsager til okse- og kalvekød, fjerkræ og modne oste. Serveringstemperatur: 17-18°C.



Fremstilling

Efter ankomst til vineriet udblødes druerne ved 12°C for at trække så meget smag og farve ud som muligt. Efter gæring overføres 80% af vinen til en kombination af franske og amerikanske egetræsfade, hvor den lagres i 12 måneder inden aftapning. De resterende 20% lagres i rustfri stålitanke. Vinen er drikkeklar nu, men har potentiale til at ligge op til 10 år fra høståret under optimale betingelser.

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.

★★ Godt køb

Ekstra Bladet

90 point

DinVinGuide

★★★★★

Ekstra Bladet

91 point

Decanter

★★ Godt køb

DinVinGuide

91 point

Tim Atkin