ACQUISTATO IL .....

Carmenére Reserva Tarapacá 2019 2019

Rosso, complesso e ricco



Viña Tarapacá propone questo interessante Carmenére Reserva prodotto a partire da uve provenienti dalla Central Valley cilena. Si tratta di un elegante Carmenére in larga maggioranza, circa l'85%, a cui si aggiunge una parte di Cabernet Sauvignon. Dopo la vendemmia, le uve vengono portate in cantina per essere subito avviate alla vinificazione. Si tratta di un processo delicato che viene svolto con grande perizia, per non pregiudicare le qualità migliori delle uve raccolte a piena maturazione. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 10 giorni, dopo la svinatura il vino viene fatto affinare in parte in botti di rovere francese. Non più del 60% della massa totale, però, per non pregiudicare la freschezza del vino di partenza. Nel calice si scopre così un vino complesso e ricco, dove però non viene stravolto il quadro aromatico dell'uva di partenza. Dominano le note di frutta matura, in particolare ciliegie e prugne, con sentori di pepe e una nota dolce persistente. In bocca, invece, si ritrova un vino piacevolmente secco ma avvolgente, con tannini morbidi e persistenti.

Ci troviamo nella famosa Maipo Valley, una delle regioni cilene più conosciute per la qualità dei vini prodotti. Ci troviamo, per l'esattezza, ai piedi delle più alte montagne del Sudamerica, le Ande, che offrono allo stesso tempo riparo dalle correnti più fredde e lo scenario di meravigliosi vigneti di montagna, i più alti del mondo. Qui, nel 1874, un certo Don Francisco de Rojas y Salamanca, fondò la sua azienda vinicola. Allora si chiamava Viña de Rojas. Protagonista negli anni di diverse vicissitudini, l'azienda passò di mano in mano, senza peer questo smettere di crescere e di produrre buoni vini, apprezzati sia localmente che fuori dai confini nazionali. Oggi Viña Tarapacá non solo è il punto di riferimento della vitivinicoltura cilena, ma è anche parte di un grande gruppo, VSPT Wine Group, che rappresenta da solo il secondo maggiore esportatore di vini sudamericani e raggiunge oltre 50 paesi in tutto il mondo. Una curiosità. Il simbolo dell'azienda è un casolare, in stile toscano, fatto realizzare nel 1927 e che nel corso degli anni è divenuto la meta obbligata per tutti gli amanti del vino.

La Vigna

Terreno
Esposizione Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Cile

Uve 85% Carmenére, 15% Cabernet Sauvignon.

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Valle Central. Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox a 26 ° C per 7-10 giorni. Affinamento: 10 mesi. Il 60% del vino è invecchiato in botti di rovere francese.

Sensazioni Complessità e ricchezza, nel rispetto della natura originaria del varietà di uva. Al palato è rotondo, con tannini morbidi, un naso di ciliegie e prugne, sentori di pepe e un dolce e persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821