ACQUISTATO IL .....

Carmenére Tarapacá 2020 2020



Rosso fresco e immediato

Una varietà, quella del Carmenére, originaria della regione francese di Bordeaux dove ha sempre avuto un po' di difficoltà a emergere, messa in ombra dai grandi vitigni a bacca rossa coltivati lungo la Gironda, il Cabernet e il Merlot. Eppure il Carmenére, specie nella regione del Médoc, da sempre viene usato, soprattutto in taglio con altri vitigni. E' considerato, infatti, un buon miglioratore, capace di donare un colore molto intenso e brillante, ma anche rotondità e carattere. In Cile, invece, sui vigneti che si trovano ai piedi delle Ande, il Carmenére ha spesso dimostrato di sapersi esprimere ad alti livelli, come in questo caso, dove Viña Tarapacá lo usa come base per un rosso fresco e immediato, 85% Carmenére e 15% Cabernet Sauvignon. Quello che si ottiene è un rosso caratterizzato da un colore rubino intenso, con riflessi viola. Al naso emergono aromi delicati di erbe e marmellata di frutti rossi. In bocca, invece, è ricco e gratificante, con con tannini morbidi e rotondi. Un rosso dotato di un bel finale lungo e piacevole.

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 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Valle Central. Vinificazione: vendemmia notturna. Diraspatura, quindi fermentazione a 26-28 ° C in vasche di acciaio inox per 7 giorni. Affinamento: da 2 a 3 mesi in botti francesi e americane.

Sensazioni Rosso rubino intenso con riflessi viola. Al naso aromi delicati di erbe e composta di frutta. Corpo pieno con tannini morbidi e rotondi. Retrogusto lungo.

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