

Viña Tarapacá fue fundada en 1874 y es una de las bodegas más antiguas de Chile, con 150 años de experiencia y tradición en la vitivinicultura chilena. Nuestros vinos son el resultado de nuestro compromiso de proteger la biodiversidad de nuestro viñedo, ubicado en un clos natural, en el corazón del prestigioso Valle del Maipo de Chile. Esta biodiversidad confiere a nuestros vinos una calidad inigualable.

· Tarapacá Reserva ·
CABERNET SAUVIGNON
D.O VALLE DEL MAIPO



VINIFICACIÓN

Una vez que las uvas llegaron a la bodega fueron despalilladas y molidas. Luego, la fermentación se realizó por un período de 7 a 10 días en cubas de acero inoxidable manteniendo una temperatura de hasta 26 °C. A continuación, se efectuaron remontajes diarios para facilitar la extracción de taninos y antocianos. El 60% del vino tuvo una crianza de 10 meses en contacto con roble francés. El resto del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para preservar el componente fresco/frutal. Por último, una vez que los vinos han madurado se hizo la mezcla final.

NOTAS DE CATA

Aspecto:

Rojo rubí brillante.

Nariz:

Destacan agradables notas de cereza negra, clavo de olor, granos de café y especias.

Boca:

Buena estructura y acidez. Se aprecian sabores de cassis, ciruela negra y nuez moscada. Los taninos son elegantes, con un final largo y persistente.

MARIDAJE



Costillar
De Cerdo



Cordero
Patagónico



Pastas con salsas
De queso o con carne

**TEMPERATURA
DE SERVICIO**

17 °C