

VIÑA  
**TARAPACÁ**  
DESDE 1874

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* ·  
**CARMENÈRE**  
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 con tintes violáceos.

**Nariz:**

Aroma intenso, joven y frutal donde destacan las notas de cerezas negras mezcladas con dejos especiados, herbales y sutiles trufas.

**Boca:**

Se aprecian sabores de cereza negra y especias como la canela, cuerpo medio y taninos elegantes y redondos. Posee un final agradable en el paladar.

**MARIDAJE**



Pastas



Legumbres



Cordero

**TEMPERATURA  
DE SERVICIO**

17 °C