

Tarapacá Reserva Chardonnay

Proefnotitie: Een frisse en elegante wijn met aroma's van rijpe appel, perzik en citrus. In de smaak zacht en fruitig met tonen van tropisch fruit, een lichte romigheid en een verfrissende, evenwichtige afdrank.

Specificaties

Producent: Tarapacá
Druivenrassen: 100% Chardonnay
Land van herkomst: Chili
Streek / Gebied: Maipo Valley
Sluiting: Schroefdop
Categorie: Wit
Alcoholpercentage: 13%



Smaakprofiel: Fris en fruitig met tonen van appel, perzik en banaan. Zacht van structuur met een romige, elegante afdrank.

Vinificatie: De druiven werden geoogst in de lage temperaturen van de nacht om oxidatie en verlies van aroma's te voorkomen. Vervolgens werden ze kort geperst en het druivensap wordt bewaard in roestvrijstalen tanks voordat de alcoholische gisting begint. Dit vindt plaats over een periode van 15-20 dagen bij een temperatuur van ongeveer 11°C. De wijn heeft 3 maanden op sur lie gelegen en gedeelte van het sap heeft een aantal maanden op eiken vaten gelegen.

Wijn & spijs: Deze wijn is ideaal bij zalm, pasta's of milde kazen.

Achtergrondinformatie:

Aan de voet van het majestueuze Andesgebergte, in de prestigieuze **Maipo Valley**, ligt het historische wijndomein van **Viña Tarapacá**. Sinds 1874 worden hier wijnen geproduceerd die het karakter van Chili op elegante wijze tot uitdrukking brengen. Wat ooit begon als de visie van pionier **Francisco de Rojas y Salamanca**, is uitgegroeid tot een van de meest gerespecteerde wijnhuizen van het land. Gelegen in een natuurlijke Clos, beschermd door bergen en de Maipo-rivier. Met een bijzonder microklimaat en een uniek terroir, verrijkt door biodiversiteit, wat resulteert in wijnen van ongeëvenaarde kwaliteit.

De wijnen van Tarapacá, met name hun rode wijnen kenmerken zich door diepe structuur, rijp fruit en een subtiele complexiteit. Ze weerspiegelen niet alleen het unieke terroir van de Maipo Valley, maar ook een wijnfilosofie waarin traditie, precisie en respect voor de natuur samenkomen.