

Tarapacá Carmenere Reserva

Proefnotitie: Rijke en evenwichtige wijn met intense aroma's van rijp fruit, subtiele kruiden en een vleugje vanille van korte houtrijping. In de mond soepel en rond, met verfijnde tannines, frisse zuren en een lange, elegante afdronk.

Specificaties

Producent: Tarapacá
Druivenrassen: 100% Carmenere
Land van herkomst: Chili
Streek / Gebied: Maipo Valley
Sluiting: Kurk
Categorie: Rood
Alcoholpercentage: 13,5%



Smaakprofiel: Volle wijn met aroma's van rijp fruit, zachte kruiden en een elegante, fruitige afdronk.

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 begon. Vervolgens rijpt 60% van de wijn 10 maanden op eikenhouten vaten. Resterende van 40% op RVS vaten.

Wijn & spijs: Uitstekend bij gegrilde vleesgerechten zoals lam.

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.