

Tarapaca Pinot Noir Gran Reserva 0,75 l

» VÍNO » Bílé víno



Výrobce	Tarapaca
Kód produktu	1004053
EAN	7804340101549

Víno má cihlově červenou barvu, a ve vůni i v chuti elegantní, s tóny brusinek. Minerální třísloviny, lékořice a čerstvé švestky, s náznakem kouře, jsou příjemně vyváženy s kyselinami. Na patře přetrvává dochuť sušených meruněk, hrušek a bobulového ovoce.

Ocenění: Velká stříbrná medaile ze soutěže Grand Prix Austerlitz 2016 v kategorii červených tichých vín se zbytkovým cukrem do 4g/l. Hrozny pro výrobu Pinot Noir Gran Reserva pochází ze čtyř vinic, ležících v chladných pobřežních údolích v Chile. 98 % směsi je ze tří vinic v údolí Leyda Valley, z nichž 44 % hroznů je z vinice Granito, vysazené s výhledem na Pacifik, asi 8 km od pobřeží, kde je granitové podloží. 35 % směsi je z vinice Maiten na kopcích okolo údolí Leyda. Hrozny z této oblasti dávají do celkové směsi výraz zralého černého bobulového ovoce. 18 % směsi hroznů pochází z části Hillside Canelo, kde jsou žulové půdy a západní poloha, vystavená chladnému vlivu oceánu, dává vínu Pinot Noir elegantní světlejší barvu a aroma višňi, s výraznějšími kyselinami. 2% směsi hroznů pochází z bloku Gatica ve vinici Viña Mar v údolí Casablanca, kde jsou jílovité půdy a hrozny z této polohy dávají vínům aroma ostružin a černých třešní i kořenitost. 25% směsi bylo fermentováno v 8 tunových otevřených vinifikátorech a rmut byl dvakrát denně promícháván. Charakteristika vína Víno má cihlově červenou barvu, a ve vůni i v chuti elegantní, s tóny brusinek. Minerální třísloviny, lékořice a čerstvé švestky, s náznakem kouře, jsou příjemně vyváženy s kyselinami. Na patře přetrvává dochuť sušených meruněk, hrušek a bobulového ovoce. Optimální doba konzumace vína je asi 5 let od nalahvování, ale tento Pinot Noir Gran Reserva je vhodný i k delšímu zrání v lahvích po dobu 8 až 10 let.

Parametry

Dostupnost na hlavním skladě:	Skladem (>5 ks)
Země původu	Chile
Chuť	suché
Barva	bílá