

V I Ñ A

TARAPACÁ

Terroir Late Harvest

Tarapacá Late Harvest je směs Sauvignonu Blanc, Gewürztramineru a Ryzlinku rynského. Hrozny byly sbírány v měsíci květnu, dva měsíce po ukončení běžné sklizně. Čímž došlo ke koncentraci cukru a aromatických látek. Sauvignon a Gewürztraminer byly vypěstovány v údolí Maipo, Ryzlink v údolí Curico. Odrůda Sauvignon přinesla do této sladké směsi vůni banánu a lesního medu, Gewürztraminer přispěl vůni vyzrálého ananasu a květin, Ryzlink dodal ovocnost a pikantní kyselinky. Chut je vzácně vybalancovaná, nasládlá, pikantní s jemně kořenitou dochutí.

Doporučená teplota konzumace 10 – 12 °C.
Vhodné k ovocným dezertům.
Skladovací potenciál 3 – 5 let.

Vino z Chile

Objem 0,5 l Alk. XX% obj.

Dovozce/Dovozce: VINICOLA, s.r.o., Lanžhotská 27,
690 02 Břeclav,
Česká republika
www.vinicola.cz

Vyrábí a lahvuje / Vyrábá a plní: VIÑA TARAPACÁ, Chile
Krajina původu: Chile
Obsahuje oxid siřičitý/Obsahuje oxid siřičitý
Datum plnění, šarže/výrobní dávka: viz. etiketa

WINE OF CHILE

TRAZABILIDAD

ENVIASADO EN CHILE

7804340905109

www.tarapaca.cl

PIE DE IMPRENTA

Objem 0,5 l Alk. 12% obj.
Objem 0,5 l Alk. 12.5% obj.
Objem 0,5 l Alk. 13% obj.
Objem 0,5 l Alk. 13.5% obj.
Objem 0,5 l Alk. 14% obj.
Objem 0,5 l Alk. 14.5% obj.
Objem 0,5 l Alk. 15% obj.