

TARAPACA

GRAN RESERVA

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 GRAN RESERVA

ETIQUETA NEGRA

100% CABERNET SAUVIGNON - D.O. VALLE DEL MAIPO - 2022

SERIE DEL SUELO: EL MIRADOR

Franco Arenoso
Arena Media
Gravas y Gravillas (25%)

0-30 cm

Arena Gruesas
Gravas y Gravillas (30%)
Rocas Angulares

30-70 cm

Arena Gruesa
Gravillas (5%)



Este Cabernet Sauvignon proviene de la serie de suelo "El Mirador", ubicado en la cara sur de la cordillera de la Costa. Son suelos derivados de roca granítica (en diferentes etapas de meteorización), son profundos, con presencia de cuarzo en algunos sectores y en otros con presencia de roca aluvial en la superficie (10 a 50 cm). El Cabernet Sauvignon se siente muy a gusto en suelos aireados y de buen drejane, generando en el vino, una boca muy fina, delicada y de taninos redondos (elegantes y con "agarre").

RENDIMIENTO:

1.4 a 1.8 kg/planta.

CLIMA:

Durante el invierno de 2021, la distribución de la lluvia fue óptima durante la temporada, lo que garantizó una adecuada humedad en el suelo para el crecimiento de las plantas. A pesar de que hubo una leve lluvia durante el periodo de madurez de las uvas, su sanidad no se vio afectada. En cuanto a la temperatura, no existieron heladas importantes en primavera y las temperaturas máximas promedio fueron superiores a las temporadas 2020-2021, especialmente durante la fase de madurez de la fruta. Esto requirió prestar especial atención a la fecha de cosecha para lograr un buen desarrollo fenológico sin niveles altos de azúcares. La cosecha se realizó 15 días antes de la fecha promedio histórica. En términos del vino, debido a la temporada más cálida y a la cosecha temprana, se obtuvo un color más intenso con aromas de frutas negras maduras, especias, una boca larga y taninos suaves y sucrosos.

VINIFICACIÓN:

La cosecha se realizó entre la segunda y tercera semana de Marzo. La uva fue cosechada temprano en la mañana y en gamelas de 14 kilos. Luego la uva fue enviada a la bodega donde se realizó el proceso de selección de racimos. Se continuó con una maceración pre-fermentativa entre 10 y 12 °C durante 3 o 4 días para extraer una gran concentración de aromas y sabores. Posteriormente, se inició la fermentación alcohólica utilizando levaduras indígenas hasta los 4° de alcohol y luego se inoculó una levadura seleccionada (F10). La temperatura osciló entre los 25 y 27 °C y el tiempo de la fermentación fue de aproximadamente entre 7 y 10 días. En esta etapa, que es crucial para la extracción de los polifenoles, se realizaron remontajes abiertos de tres veces por día, y luego una maceración post-fermentativa que duró 12 días con el fin de extraer una mayor cantidad de color y taninos; durante este proceso de extracción de polifenoles, fue clave la degustación diaria para tomar una buena decisión de trabajo de extracción. Finalmente, el 100% del vino fue enviado a distintos tipos de vasijas de madera; 70% del vino es criado en barricas francesas de distintos tamaños (225 hasta 500 Litros), de las cuales el 20% de las barricas son nuevas. El otro 30% es criado en foudres de madera francesa y cuya capacidad son de 3.500 L. Ambas crianzas son de 14 meses.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Intenso y profundo rojo rubí.

Nariz:

Frutal, compleja, de buena intensidad y concentración. Destacan aromas a frutas negras, como la mora, la cereza negra y sutiles toques de fruta roja como la frambuesa. También cuenta con notas especiadas que aportan frescura. El paso por barricas, otorga complejidad, a través de notas de almendras tostadas, vainilla y cedro.

Boca:

Elegante, sutil y profundo. De gran jugosidad, que le da vida a este vino. Presenta sabores a mora, chocolate, pimienta y laurel, que le otorgan mucha complejidad en el paladar. Posee taninos suaves, con buen agarre, de cuerpo medio a más y muy buena persistencia en boca.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 – 17 °C.

ACIDEZ:

Suave      Duro

TANINOS:

Bajos      Altos

MARIDAJE:



Quesos Maduros



Pasta con Champiñones
o salsa boloñesa



Ternera a la parrilla,
cordero o pato

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14,5%

pH: 3,57

Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,34

Azúcar residual (g/L): 2,64