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.

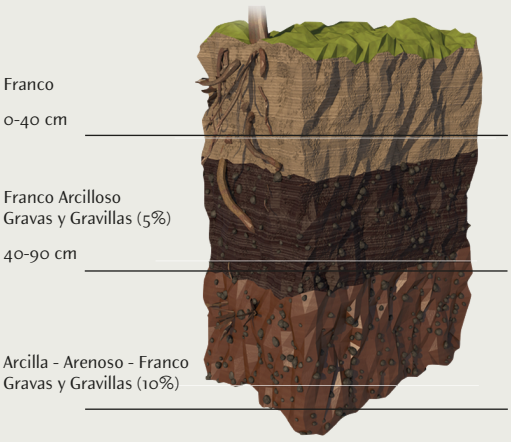
TARAPACÁ GRAN RESERVA

CARMENÈRE

96% CARMENERE Y 4% PETIT VERDOT - D.O. VALLE DEL MAIPO - 2022

SERIE DEL SUELO: LOS CARDENALES

PIEDMONT



Serie de suelo "Los Cardenales", de origen granítico, con formación aluvio-coluvial, posee una textura franco limosa a franco arcillosa, con presencia de grava y buena profundidad, entregando a las raíces gran espacio para explorar. Este suelo genera un vino de gran textura, cuerpo medio, con taninos elegantes y suaves.

RENDIMIENTO:

1.5 a 2.0 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 fenólico 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 inició la seguna semana de marzo para el Petit Verdot y entre la primera y tercera de abril para el Carmenere. Una vez que la uva llegó a la bodega, ésta fue despalillada y enviada a las cubas de acero inoxidable, donde comenzó una maceracion prefermantiva larga, de hasta 72 horas, a una temperatura entre 10 a 12°C, de tal forma de extraer una alta cantidad de antocianos y aromas. Durante la etapa de la fermentación alcohólica se realizaron remontajes fuertes , cortos y frecuentes para lograr hacer una extraccion intensa de los taninos y antocianos. Se utilizó estanques fermentadores pequeños con el objeto de mantener los orígenes de la uva, y que el proceso extractivo fuera controlado. La técnica de la maceración post-fermentativa se aplicó en algunos lotes y ésta pudo llegar a durar hasta 20 días, lo que significó que todo el proceso de "encubado" duró más de un mes en algunos lotes. Una vez terminado el proceso de maceración post fermentativo, el 80% del vino fue criado en contacto con roble francés durante 10 meses y el otro 20% se mantuvo en estanques de acero inoxidable para mantener el componente de fruta primaria en la mezcla final del vino.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:
Rojo rubí intenso con reflejos púrpuras.

Nariz:
Intensa, concentrada, muy especiada y con mucho carácter. Destacan notas de fruta negra, como la mora, el cassis. Las sutiles notas pirazínicas (vegetal fresco), ayudan mucho a lograr una naríz fresca, viva y con mucha personalidad. Sus notas especiadas, como las almendras tostadas, la vainila le dan mucha complejidad a este vino.

Boca:
Su boca es suave, envolvente, aterciopelada, de buena relación acidez-alcohol. Sus taninos son suaves y a la vez con muy buen agarre. Es largo y con muy agradable retrogusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

17 -18°C.

ACIDEZ: Suave ◆ ◆ ◇ ◇ ◇ Duro

TANINOS: Bajos ◆ ◆ ◇ ◇ ◇ Altos

MARIDAJE:

Pastas con salsas cremosas

Vegetales

Pescados como el atún y salmón

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 13,7% pH: 3,59 Acidez total g/L ($C_4H_6O_6$): 5,07 Azúcar residual (g/L): 2,8