

TARAPACÁ

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

CHARDONNAY

100% CHARDONNAY - D.O. ACONCAGUA - 2024

SERIE DEL SUELO: LO VÁSQUEZ

Serie "Lo Vásquez", ubicado en la cordillera de la Costa, posee suelos derivados de roca granítica en diferentes etapas de meteorización, con contenido de cuarzo en algunos cuarteles. Los suelos son de origen aluvial producto de la crecida del río Maipo y están cubiertos con un contenido importante de arcilla.

CLIMA:

En el valle la temporada 2022-2023 comenzó con un invierno lluvioso. Esto permitió que los suelos obtuvieran una buena acumulación de agua brindando condiciones ideales para que las parras brotaran de forma homogénea y desarrollaran canopias de buen vigor. La primavera fue fría y con una alta humedad relativa. La vendimia comenzó lenta y atrasada entre 12 a 14 días versus el año 2022. Debido a las frías condiciones de esta temporada, los vinos cosecha 2023 son frescos, con alta intensidad aromática, bocas vibrantes y de acidez jugosa. Específicamente nuestro Chardonnay maduró tarde, comenzando su vendimia el 21 de marzo. La cosecha se realizó de forma escalonada, con el objetivo de partir con vinos con fruta cítrica y acidez vibrante, y terminar con vinos de fruta dulce, con más cuerpo.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

de gran intensidad, elegante, fresco y muy frutal. Destacan aromas cítricos como piel de naranja y pomelo rosado. Además de algunas notas dulces como el durazno blanco. También se encuentran descriptores minerales. Lo anterior, se complementa con sutiles aromas a vainilla y almendras tostadas que provienen de la crianza en barricas francesas.

Boca:

Sabrosa, de muchos sabores, jugosa, delicada y con una acidez alta. Es de volumen medio a más y con una gran longitud mineral. Hay muchos aromas de bocas cítricos, como la piel de naranja y el pomelo rosado. Es equilibrado con un final de textura cremosa y agradable.

VINIFICACIÓN:

La cosecha se realizó de forma manual durante la mañana. En la bodega se efectuó un prensado con racimos completos con el fin de mantener la acidez y mineralidad propia del valle y buscando disminuir la extracción de compuestos fenólicos de las uvas. Luego, se realizó una decantación en frío entre 24 y 48 hs. Posterior a la limpieza del jugo, se llevó a cabo la fermentación alcohólica, en la cual, el 35% del mosto fermentó en cubas de acero inoxidable por aproximadamente 20 días a una temperatura entre 12 y 14 °C, y el 65% restante en barricas francesas usadas de 300 lt a una temperatura entre 16 y 24 °C. Posteriormente, se realizó un programa de bastoneos semanales en las barricas y en las cubas de acero inoxidable, cuyo objetivo fue mantener las liás en suspensión. La parte del Chardonnay que se crió en barricas, sólo un 25% de ellas realizó la fermentación maloláctica, es decir, el porcentaje final de fermentación maloláctica del vino fue de un 12%. Finalmente, el 65% del vino tuvo una crianza de 5 meses en barricas usadas de roble francés.

RENDIMIENTO:

2.4-2.7 kg/planta.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

9 - 11 °C.

ACIDEZ:

Suave  Duro

TANINOS:

Bajos  Altos

MARIDAJE:



Salmon ahumado



Carnes blancas como conejo



Quesos

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13,4%

pH: 3,20

Acidez total g/L (C 4H6O6): 6,38

Azúcar residual (g/L): 3,85