

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

CABERNET SAUVIGNON

95% CABERNET SAUVIGNON Y 5% SYRAH - D.O. VALLE DEL MAIPO - 2022

SERIE DEL SUELO: PIEDMONT

PIEDMONT

Franco
Gravas
Gravillas

0-20 cm

Franco Arenoso
Gravas
Gravillas
Rocas Angulares

20-60 cm

Franco Arenoso Grueso
Gravillas
Rocas Angulares

60-100 cm

Arena Gruesa
Gravas
Gravillas



Serie de suelo "Piedmont". De origen granítico, con textura franco a franco arenosa y formación coluvio-aluvial, otorgando al vino estructura y cuerpo medio. Rico en minerales resultado de la lenta erosión del cerro Aculeo. La serie "Piedmont" se encuentra a lo largo de las laderas del fundo con una pendiente que fluctúa entre los 3 y 20 grados de inclinación. En su composición posee abundantes piedras de tipo angular, gravas y gravillas. Gracias a ellas, las raíces de las vides pueden explorar libremente. En el vino, con este tipo de suelo, se generan bocas de volumen medio, de taninos muy finos y de muy buen "grip" y con una longitud muy larga.

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 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 semana de marzo y primera de abril. Cuando llegaron las uvas a la bodega, las cuales se vinifican totalmente por separado (Cabernet Sauvignon y Syrah), se seleccionaron y se despallaron. Luego, se realizó una maceración pre-fermentativa entre 10 y 12 °C durante 3 o 4 días para extraer un gran potencial de concentración de aromas y sabores. Posteriormente, se inició la fermentación alcohólica a una temperatura entre los 24 y 26 °C, la cual duró entre 7 y 8 días y 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 7 días con el fin de extraer una mayor cantidad de color y taninos. Finalmente, el 65% del vino fue enviado a barricas de roble francés (100% usadas) para realizar la fermentación maloláctica y posterior crianza durante 12 meses. El otro 35% del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para mantener el componente de fruta primaria en la mezcla final del vino.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Rojo rubí intenso y brillante.

Nariz:

De buena intensidad y expresión. Tiene una nariz frutal y especiada, destacan aromas a frutas negras, como la mora, la cereza negra y sutiles aromas de fruta roja como la frambuesa. Además, notas especiadas como el clavo de olor, la canela y la vainilla dan gran complejidad a la nariz.

Boca:

Es un vino sabroso, de muy buen ataque. Su boca es jugosa, equilibrada y de taninos redondos y presentes. Tiene un final largo donde destacan aromas de boca como frutos negros y notas a tabaco. Es un vino sabroso, de muy buen ataque. Su boca es jugosa, equilibrada y de taninos redondos y presentes. Tiene un final largo donde destacan aromas de boca como frutos negros y notas a tabaco.

17 - 18 °C.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

ACIDEZ:

Suave Duro

TANINOS:

Bajos Altos

MARIDAJE:



Queso



Carnes Rojas



Risotto de Champiñón

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14,2%

pH: 3,55

Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,43

Azúcar residual (g/L): 2,5