

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

MERLOT

97% MERLOT Y 3% CABERNET SAUVIGNON - D.O. VALLE DEL MAIPO - 2022

SERIE DEL SUELO: EL CIRUELO

Franco
Arena Fina

0-25 cm

Franco
Arena Media

25-55 cm

Franco Arcilloso
Arena Gruesa

55-80 cm

Franco
Arena Fina

80-130 cm



Serie de suelo "El Ciruelo". Su geología es de origen volcánico y su geomorfología es del tipo coluvio-aluvial. Son suelos ricos en minerales, resultado de la lenta erosión del cerro Aculeo. La pendiente fluctúa entre los 3 y 8 grados de inclinación. En su composición posee abundantes piedras de tipo angular, gravas y gravillas, las que permiten que las raíces de las vides puedan explorar y crecer libremente. Este suelo otorga al vino estructura y cuerpo medio.

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 período 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 sucosos.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosecharon entre la segunda y cuarta semana de marzo. Una vez en la bodega las uvas fueron seleccionadas y despalladas. Después, se realizó una maceración pre-fermentativa a 12 °C durante 3 días con el objetivo de extraer una gran concentración de aromas y sabores. Posteriormente, se efectuó la fermentación alcohólica a una temperatura cercana a los 26 °C y luego una maceración post-fermentativa que tuvo una duración de 9 a 10 días con el fin de extraer una mayor cantidad de color y taninos. Finalmente, el vino pasó por un período de crianza en barricas, donde también se llevó a cabo la fermentación maloláctica. El 80% del vino permaneció durante 10 meses en barricas francesas y americanas (10% nuevas y 90% usadas) y el 20% restante del vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable para tener un componente de fruta primaria en la mezcla final.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:
Rojo rubi intenso y brillante.

Nariz:
Intensa, fresca, frutal y concentrada. Se encuentran aromas de fruta roja como la cereza roja y la frambuesa. Destaca por sobre todo, el carácter especiado de este vino, con ricas notas de vainilla, nuez moscada y laurel.

Boca:
Suave, delicada, aterciopelada y elegante. Sus taninos están presentes, con un muy buen agarre. Es un vino largo de muy agradable retrogusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

16 - 18°C.

ACIDEZ:

Suave Duro

TANINOS:

Bajos Altos

MARIDAJE:



Carnes de caza



Carne de cerdo



Fiambres



Quesos duros

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 14,4%

pH: 3,53

Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 5,76

Azúcar residual (g/L): 2,6