

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 Reserva* ·  
**CHARDONNAY**

D.O VALLE DE CASABLANCA



**VINIFICACIÓN**

La cosecha se realizó de noche a bajas temperaturas para mantener la calidad de la uva evitando la oxidación. El proceso de recepción se hizo en un ambiente inerte y libre de oxígeno, mediante la adición constante de nieve carbónica. Luego las uvas se prensaron por un corto período de tiempo y el jugo obtenido se limpió por decantación antes de la fermentación alcohólica, la cual se efectuó por aproximadamente 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C. Finalmente la crianza duró 3 meses sobre lías aumentando la complejidad y untuosidad del vino en boca. Durante éste periodo el 15% del vino estuvo en contacto con maderas de roble francés para realzar los aromas y sabores.

**NOTAS DE CATA**

**Aspecto:**

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

**Nariz:**

Aromas intensos y complejos, con notas cítricas de mandarina, durazno en conserva y almendras. Se aprecian sutiles dejos de vainilla y canela.

**Boca:**

Equilibrado, jugoso e intenso, se perciben notas de fruta como el durazno blanco. Con una rica acidez y retrogusto refrescante.

**MARIDAJE**



Frutos secos y  
Quesos semiduros



Pescados grasos,  
pastas con aceite de oliva



Mariscos como camarones  
Al pil pil y lenguas de erizo.

**TEMPERATURA  
DE SERVICIO**

10 °C