

VIÑA
TARAPACÁ
DESDE 1874

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* ·
SAUVIGNON BLANC
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. Posterior a la fermentación alcohólica no se realizó fermentación maloláctica ni hubo contacto con roble con el fin de preservar la refrescante acidez del vino. Finalmente, la crianza duró 3 meses sobre lías finas para aumentar la complejidad y untuosidad del vino en boca.

NOTAS DE CATA

Aspecto:

Amarillo Pálido Con Reflejos Verdosos.

Nariz:

Aromas Frescos Con Notas Cítricas Como Piel De Naranja, Flores Blancas Como Flor De Azahar Y Algunos Dejos Tropicales Como Maracuyá.

Boca:

Delicado, Equilibrado Y De Muy Buena Textura, Con Una Acidez Agradable Y Un Final Persistente.

MARIDAJE



Ensaladas frescas
Como rúcula
O albahaca



Quesos frescos



Mariscos, pescados
Blancos y
Ceviche de reineta

**TEMPERATURA
DE SERVICIO**

7 - 10°C.

