

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 SAUVIGNON BLANC

100% SAUVIGNON BLANC - D.O. ACONCAGUA - 2023

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. Algunos suelos son de origen aluvial producto de la crecida del río Maipo y están cubiertos con un contenido importante de arcilla. En este tipo de suelo, logramos bocas bien estructuradas, equilibradas y de buena longitud.

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 9 a 12 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 Sauvignon Blanc maduró tarde, comenzando su vendimia el 18 de marzo. La cosecha se realizó de forma escalonada, con el objetivo de partir con vinos con fruta herbal y cítrica y acidez vibrante, y terminar con vinos con toques de fruta dulce y con más cuerpo.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

Muy intensa, fresca y de mucha concentración frutal. Destacan aromas herbales y florales como la lavanda. Muy intenso en aromas cítricos, como el pomelo y la lima. Además, se perciben levemente notas muy frescas de grosellas que aportan complejidad a la nariz.

Boca:

Intenso, fresco, vibrante, equilibrado y jugoso. De volumen medio y con una acidez refrescante. Posee un final largo marcado por la característica cítrica y herbal.

VINIFICACIÓN:

Las uvas se cosecharon manualmente durante la mañana, para tener una baja temperatura en la pulpa de la baya, y fueron enviadas a la bodega en bins. Una vez en bodega, parte de las uvas fueron prensadas inmediatamente y otra parte de la uva fue macerada durante 6 horas. Luego, en ambos casos, el jugo resultante fue decantado en frío a 12 °C, entre de 24 y 48 hs. A continuación del desborre, se inició la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura de entre 12 y 14 °C. Finalmente, una vez terminada la fermentación alcohólica, comenzó la etapa de crianza, en donde se mantuvieron las borras finas en suspensión en cubas de acero inoxidable, sin paso por barricas ni fermentación maloláctica, para mantener el carácter frutal del vino.

RENDIMIENTO:

2.4 a 2.7 kg/planta.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

9 - 11 °C.

ACIDEZ:

Suave  Duro

TANINOS:

Bajos  Altos

MARIDAJE:



Salmón ahumado



Carnes blancas como el conejo



Quesos como el gruyere, edam o brie

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 13%

pH: 3,15

Acidez total g/L (C₄H₆O₆): 7,35

Azúcar residual (g/L): 2,1