

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA RED WINE 1 / BASE WINE: PINOT NOIR D.O. ATACAMA · VINTAGE 2014

ORIGEN

Variedad	100% Pinot Noir.
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a ,2a y 3a terraza del Río Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa. Tanto el perfil de suelos como el agua del Río Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	Esta uva fue cosechada a fines de Marzo del 2014 durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, que luego fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Este vino fue fermentado en pequeños estanques abiertos de 300 kilos con levadura nativa y sin adiciones extra.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Se realizó una maceración en frío durante 5-7 días. Posteriormente, se realizaron 2 a 3 pisoneos diarios con temperaturas naturales de fermentación de entre 15°C y 25°C. Al final de la fermentación alcohólica después de la fermentación maloláctica, se hizo una pequeña adición de SO ₂ .
Crianza	Crianza de 24 meses en barricas francesas de borgoña de 228 litros, de quinto uso. No se realizó clarificación ni filtración final.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% GL pH: 3,4 Acidez: 6,20 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 2,59 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Es un vino de lindo color rojo rubí claro con una nariz compleja, con aromas a cerezas y frambuesas, mezclados con aromas a champiñón, hojarasca y sotobosque. En boca es intenso, con una acidez crujiente, taninos firmes y buena estructura. Se nota su mineralidad y tensión en boca debido a su procedencia de suelos de origen calcáreos. En boca se siente casi salado por la influencia del mar y el suelo.

GASTRONOMÍA

Pato, estofados, presas de caza como venado y jabalí.

