

# TARA

Atacama

HUASCO  
LONGOMILLA

## TARA RED WINE 1 / BASE WINE: PINOT NOIR D.O. ATACAMA · VINTAGE 2015

### 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 la segunda semana de marzo del 2015 durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, que luego fueron llevadas a 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 <sub>2</sub> . |
| 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<br>pH: 3,39<br>Acidez: 5,84 g/L (Ac. Tartárico)<br>Az. Residual: 2,86 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.

