

# TARA

Atacama

HUASCO  
LONGOMILLA

## TARA RED WINE 1 / BASE WINE: PINOT NOIR

D.O. ATACAMA · VINTAGE 2018

### 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	La Cosecha se realizó desde el 23 de Febrero al 03 Marzo.
Vendimia	Vendimia 2018 en el norte de Chile el efecto "añada" prácticamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten, cosechando estas uvas a fines de febrero y principios del mes de marzo. El valle del Huasco a la altura de Longomilla y Nicolasa recibe la influencia diaria de la llamada "camanchaca" neblina densa que proviene desde el océano pacífico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante humedad en las hojas en este un clima desértico.

### 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, 60% en fudre sin tostar de 1500 litros de capacidad y 40% en huevo de concreto de 1000 litros de capacidad. No se realizó clarificación ni filtración final.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,0% GL pH: 3.58 Acidez: 5.86 g/L (Ac. Tartárico) Azúcar Residual: 2.75 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.

