

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA WHITE WINE 1 / BASE WINE: CHARDONNAY D.O. ATACAMA · VINTAGE 2015

ORIGEN

Variedad	100% Chardonnay.
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 durante la primera semana de marzo 2015, durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	El prensado fue hecho con 50% racimo entero y prensado con los pies, por lo que el rendimiento fue bajo, alrededor de un 40%. Al mosto no se agregó ningún producto ajeno a la uva, incluyendo anhídrido sulfuroso (antioxidante).

VINIFICACIÓN

Fermentación	Se fermentó en barricas de acero inoxidable, con levaduras nativas, sin ningún tratamiento o adición de productos externos a la uva. Al final de la fermentación se hizo una única y pequeña adición de anhídrido sulfuroso.
Crianza	El vino tuvo una crianza de 24 meses en 70% de barrica de acero inoxidable y 30% de barrica de roble francés tipo borgoña de 228 litros de quinto uso. Con esto la idea fue obtener un vino con la mayor identidad posible del Desierto de Atacama. No se clarificó ni tampoco filtró, por lo que podría tener precipitaciones. El vino se encuentra en la botella con todas sus borras finas, lo que le otorga un carácter especial y único.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13% GL pH: 3,22 Acidez: 6,31 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 1,99 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Es un vino de estilo fresco, nervioso y mineral y con una boca tensa y de buena estructura, donde el suelo calcáreo y salino se siente en el paladar. Aromáticamente, es un vino de frutos tipo pepino de frutas, damasco y flores, que evolucionan en la copa a medida que se bebe. La variedad no se refleja de modo clásico y esto lo atribuimos a un terroir muy particular y único en el mundo, proporcionado por un clima con influencia del océano Pacífico con mañanas nubladas por la neblina llamada "Camanchaca", el viento fuerte que refresca los viñedos y que permiten tener lo que denominamos un desierto de clima fresco, pero a la vez muy árido y de suelos calcáreos y salinos

GASTRONOMÍA

Ostras, erizos, pescados grasos y carnes blancas.



SE PRODUJERON SÓLO 5,292 BOTELLAS EMBOTELLADAS A MANO