

HUASCO LONGOMII

TARA WHITE WINE 1 / BASE WINE: CHARDONNAY D.O. ATACAMA · COSECHA 2016

ORIGEN

Variedad 100% Chardonnay.

Suelo Los suelos ubicados en la 2a y 3a terraza del río Huasco son cálcareos

aluviales, complementados ademas por una carga salina importante que se

ve reflejada fielmente en el vino

Vendimia La vendimia 2016: en el norte de Chile el efecto "añada" practicamente no

existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2016 no fue la excepción, cosechando estas uvas a principios del mes de marzo. El valle del Huasco, a la altura de los viñedos Longomilla y Nicolasa, recibe la influencia diaria de la llamada "camanchaca", una neblina densa que proviene desde el océano pacifico, ubicado a solo 15-20 km hacia el oeste. La humedad de esta

las hojas en este clima desértico.

VINIFICACIÓN

Fermentación Se utilizo un 50% de racimo entero y posteriormente el prensado se

> realizó con los pies. Al mosto no se le agregaron productos enológicos ajenos a la uva. La fermentación se realizo 100% en barricas de acero

inoxidable con levaduras nativas.

Crianza El vino tiene una crianza de 21 meses en barrica de acero

inoxidable, con el objetivo de mantener la identidad del lugar de

donde provienen las uvas: el desierto de Atacama.

Datos Técnicos Alc/Vol: 12.5% GL

pH: 3,15

Acidez: 7.40 g/L (Ac. Tartárico)

Az. Residual: 1,5 g/L

Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas. Potencial de Guarda

NOTAS DE CATA Vino que organolepticamente representa su origen de

desierto frío del norte de Chile. Nariz esencialmente mineral que muestra aromas de piedra y tiza, junto a austeras y delicadas notas de chirimoya verde (custard apple green) and white stone fruits. De paladar estructurado, lineal y apretado que entrega gran tensión y persistencia en el final. Vino

único, con fuerte personalidad y caracter.

GASTRONOMÍA Ostras, erizos, pescados grasos y carnes blancas.