

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA WHITE WINE 1 / BASE WINE: CHARDONNAY D.O. ATACAMA · VINTAGE 2017

ORIGEN

Variedad	100% Chardonnay.
D.O.	Atacama
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a ,2a y 3a terraza del Rio Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa . Tanto el perfil de suelos como el agua del Rio Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	La cosecha se realizó desde el 9 al 17 de febrero
Vendimia	Vendimia 2017, en el norte de Chile el efecto "añada" practicamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2017 no fue la excepcion, cosechando estas uvas a 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	Luego, 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 5° 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: 12.5% GL pH: 3,27 Acidez: 6.56 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 1,63 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

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 terruño 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 7.099 BOTELLAS EMBOTELLADAS A MANO.