

# TARAPACA

## GRAN RESERVA

### EL GRAN RESERVA DE CHILE

**Variedad:** Chardonnay.  
**Composición Varietal:** 100% Chardonnay.  
**Origen:** Valle de Leyda.  
**Vendimia:** 2017.  
**Rendimiento:** 1.5 a 2.0 kgs/planta.  
**Fecha de Cosecha:** Segunda semana de Marzo.  
**Producción:** 90.000 botellas.  
**Crianza:** Barricas francesas usadas (60% durante ocho meses) y cubas de acero inoxidable (40%).

#### ANÁLISIS

**Alcohol** : 13.4°  
**Acidez Total** : 7.06 g/l (Ácido Tartárico)  
**Azúcar Residual** : 2.9 g/l  
**PH** : 3.3

#### VINIFICACIÓN

Luego del prensado con racimo entero de las uvas se realizó una decantación estática con frío por alrededor de 24 - 48 hrs. Posterior al desborre se llevó a cabo la fermentación alcohólica por aproximadamente 20 días a una temperatura entre 12 y 14°C en cuba y entre 16° - 24 °C en barricas. Finalmente, se realizó un programa de batonage semanal por 6 meses, cuyo objetivo es mantener las borras en suspensión, tanto en cuba como en barricas.



#### CLIMA

Clima mediterráneo - costero (12 km Océano Pacífico) marcado por lluvias invernales de 250 mm. Alta luminosidad durante el día y permanentes brisas fresca proveniente del pacífico que posibilita mantener una temperatura máxima (media) en 25°C y en invierno posibilita que no baje de 0°C.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Amarillo dorado con reflejos verdosos.

**Aroma:** Intensidad media, frutal y compleja. Destacan aromas herbales como espárragos, notas cítricas como pomelo rosado y lima, complementadas con sutiles aromas a vainilla y especias provenientes de la crianza con lias en barricas de roble.

**Sabor:** De buen cuerpo y rica textura (franco-arcilloso) y de gran longitud mineral favorecido por la mineralidad del suelo granítico-quárcico. Es un vino equilibrado y sugerente.

#### MARIDAJE

Se recomienda maridar con salmón ahumado, atún, camarones al pil-pil, carnes blancas con poca grasa como el conejo y el pollo y quesos tipo gruyere, edam o brie.

