

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

TARAPACÁ GRAN RESERVA

85% CHARDONNAY

2018

D.O. VALLE DE LEYDA



SERIE DE SUELO: Serie "Lo Vásquez", de origen roca granítica, con textura franco arcillo arenosa. Ubicado en la cordillera de la Costa, los suelos derivados de roca granítica en diferentes etapas de meteorización. Se trata de suelos moderadamente profundos, con presencia de cuarzo y sedimentos aluviales en la superficie (desde 10 hasta 50 cm de profundidad).

RENDIMIENTO: 1.5 a 2.0 kg/planta.

VINIFICACIÓN: La cosecha se realizó de forma manual. En la bodega se efectuó un prensado con racimo completo de las uvas con el fin de mantener la acidez y mineralidad propia del valle y buscando disminuir la extracción de compuestos fenólicos de las uvas. Luego, se realizó una decantación en frío entre 24 y 48 hrs. Posterior a la limpieza del jugo, se llevó a cabo la fermentación alcohólica, en la cual, el 40% del mosto fermentó en cubas de acero inoxidable por aproximadamente 20 días a una temperatura entre 12 y 14 °C, y el resto en barricas a una temperatura entre 16 y 24 °C. Luego, se realizó un programa de bastoneos semanales, cuyo objetivo fue mantener las lías en suspensión, tanto en cubas como en barricas. Finalmente, el 60% del vino tuvo una crianza de ocho meses en barricas usadas de roble francés.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos dorados.

Nariz:

Buena intensidad aromática, frutal y compleja. Destacan notas cítricas como pomelo rosado y lima, complementadas con sutiles dejos a vainilla y especias.

Boca:

Buen volumen y gran longitud mineral. Es equilibrado con un final de textura cremosa y agradable.

MARIDAJE:



Salmón ahumado



Carnes blancas como conejo



Quesos

SERVICIO DE TEMPERATURA: 9 – 11 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO: Alcohol: 13.1% pH: 3.15 Acidez Total g/L (C4H6O6): 7.46 Azúcar Residual (g/L): 2.83