

TARAPACA

GRAN RESERVA

EL GRAN RESERVA DE CHILE

TARAPACÁ GRAN RESERVA

85% SAUVIGNON BLANC

2018

D.O. VALLE DE LEYDA



SERIE DE SUELO: Serie "Lo Vásquez", ubicado en la cordillera de la Costa, posee suelos derivados de roca granítica en diferentes etapas de meteorización, con contenido de cuarzo en algunos cuarteles. Los suelos son de origen aluvial producto de la crecida del río Maipo y están cubiertos con un contenido importante de arcilla.

RENDIMIENTO: 1.5 a 2.0 kg/planta.

VINIFICACIÓN: Las uvas se cosecharon manualmente durante la mañana y fueron enviadas a la bodega en bins de 400 kg. Luego del prensado se realizó una decantación en frío entre de 24 y 48 hrs. A continuación del desborre se inició la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura entre 12 y 14 °C. Finalmente, en la etapa de crianza se mantuvieron las borras finas en suspensión en cubas de acero inoxidable, sin paso por barricas ni fermentación maloláctica, para mantener el carácter frutal del vino.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

Se destaca su gran expresión frutal, posee notas de grosellas verdes complementadas con aromas herbales y florales, como azahar, y cítricos como la lima.

Boca:

Buen volumen, equilibrado y vibrante con una acidez refrescante. Posee un final largo marcado por la característica mineral y cítrica.

MARIDAJE:



Salmón ahumado



Carnes blancas como el conejo



Quesos como el gruyere, edam o brie

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9 – 11 °C.