



TARAPACÁ RESERVA

CHARDONNAY

2018

D.O. VALLE CASABLANCA

VINIFICACIÓN: La cosecha se realizó de noche a bajas temperaturas para mantener la calidad de la uva evitando la oxidación. El proceso de recepción se hizo en un ambiente inerte y libre de oxígeno, mediante la adición constante de nieve carbónica. Luego las uvas se prensaron por un corto período de tiempo y el jugo obtenido se limpió por decantación antes de la fermentación alcohólica, la cual se efectuó por aproximadamente 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C. Finalmente la crianza duró 3 meses sobre lías aumentando la complejidad y untuosidad del vino en boca. Durante éste periodo el 15% del vino estuvo en contacto con maderas de roble francés para realzar los aromas y sabores.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Nariz:

Aromas intensos y complejos, con notas cítricas de mandarina, durazno en conserva y almendras. Se aprecian sutiles deijos de vainilla y canela.

Boca:

Equilibrado, jugoso e intenso, se perciben notas de fruta como el durazno blanco. Con una rica acidez y retrogusto refrescante.

MARIDAJE:



Quesos semiduros



Pescados grasos



Pastas con aceite de oliva



Mariscos como camarones al pil pil y lenguas de erizo

TEMPERATURA DE SERVICIO: 10 °C