

TARAPACÁ VARIETAL

SAUVIGNON BLANC-CHARDONNAY-VIOGNIER

D.O. VALLE CENTRAL



VINIFICACIÓN: Las uvas fueron cosechadas de noche para evitar la oxidación y la pérdida de aromas, para luego ser prensadas por un corto periodo de tiempo. El jugo de las uvas fue limpiado por decantación previo al inicio de la fermentación alcohólica, la cual se realizó durante 15 a 20 días a una temperatura cercana a los 14 °C, lo que permitió mantener el frescor y la tipicidad varietal. Para los componentes de Chardonnay y Viognier la fermentación alcohólica se realizó en contacto con roble y se mantuvo durante un mes luego de terminada la fermentación con el fin de otorgar estructura al vino. Mientras que para Sauvignon Blanc no hubo contacto con roble, para realzar la acidez y la fruta en la mezcla final. Por último, en todos los componentes no se realizó fermentación maloláctica para acentuar el carácter frutal.

NOTAS DE CATA:

Aspecto:

Amarillo con tintes verdosos.

Nariz:

Aromas intensos y frescos con notas cítricas, acompañado de dejos de durazno blanco y flores como jazmín.

Boca:

Suave, con acidez balanceada y refrescante.

SUGERENCIA DE MARIDAJE:



Quesos magros



Ensaladas



Pescados



Carnes blancas

TEMPERATURA DE SERVICIO:

10- 12 °C