

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA RED WINE 1 / BASE WINE: PINOT NOIR D.O. ATACAMA · VINTAGE 2016

ORIGEN

Variedad	100% Pinot Noir.
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a ,2a y 3a terraza del Río Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa. Tanto el perfil de suelos como el agua del Río Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	La Cosecha se realizo el 18 de Febrero.
Vendimia	Vendimia 2016, en el norte de Chile el efecto "añada"practicamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2016 no fue la excepcion. El valle del Huasco a la altura de Longomilla y Nicolasa recibe la influencia diaria de la llamada "camanchaca" neblina densa que proviene desde el oceano pacifico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante humedad en las hojas en este un clima desertico.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Se realizó una maceración en frío durante 5-7 días. Posteriormente, se realizaron 2 a 3 pisoneos diarios con temperaturas naturales de fermentación de entre 15°C y 25°C. Al final de la fermentación alcohólica después de la fermentación maloláctica, se hizo una pequeña adición de SO2.
Crianza	Crianza de 24 meses en barricas francesas de borgoña de 228 litros, de quinto uso. No se realizó clarificación ni filtración final.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% GL pH: 3.63 Acidez: 5.81 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 2.77 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Es un vino de lindo color rojo rubí claro con una nariz compleja, con aromas a cerezas y frambuesas, mezclados con aromas a champiñón, hojarasca y sotobosque. En boca es intenso, con una acidez crujiente, taninos firmes y buena estructura. Se nota su mineralidad y tensión en boca debido a su procedencia de suelos de origen calcáreos. En boca se siente casi salado por la influencia del mar y el suelo.

GASTRONOMÍA

Pato, estofados, presas de caza como venado y jabalí.

