

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA RED WINE 2 / BASE WINES: SYRAH - MERLOT D.O. ATACAMA · VINTAGE 2014

ORIGEN

Variedad	85% Syrah - 15% Merlot.
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	El Merlot fue cosechado durante la última semana de Marzo de 2014 y el Syrah la segunda semana de Abril. La cosecha fue durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Este vino fue fermentado en pequeños estanques abiertos de 300 kilos con levadura nativa y sin aditivos de ningún tipo.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Ambos fueron vinificados por separado, en pequeñas cubas abiertas de 500 kilos. Se fermentó estilo Pinot Noir, con 2 a 3 pisoneos diarios durante una semana, con levaduras nativas. Luego se descubó directo a barricas francesas de quinto uso, donde se realizó la fermentación maloláctica. Una vez finalizado este proceso se hizo una pequeña adición de SO ₂ por una sola vez.
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: 12,5% GL pH: 3,58 Acidez: 5,00 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 2,59 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color ruby profundo, tiene una mezcla de frutos negros, hierbas y grafito. Este vino de mezcla es muy particular y complejo. Mientras el Syrah le aporta frescura, hierbas silvestres, especias y un tanino firme, el Merlot ofrece frutas, taninos suaves y un cuerpo aterciopelado. En boca tiene una rica acidez que provoca una tensión muy interesante, con taninos firmes, y de cuerpo medio, y un final de boca largo. Aquí los suelos calcáreos de la segunda terraza del Río Huasco generan la tipicidad de este vino tan especial. Es un vino absolutamente único y atípico, representante del calcáreo y del clima del desierto costero.

GASTRONOMÍA

Charcutería, carnes ahumadas, embutidos especiados.

