

# TARA

Atacama

HUASCO  
LONGOMILLA

## TARA RED WINE 2 / BASE WINE: SYRAH D.O. ATACAMA · VINTAGE 2015

### ORIGEN

Variedad	Syrah 100%.
D.O.	Atacama.
Suelo	Calcereo, con piedra aluvial ubicados en la 1a ,2a y 3a terraza del Rio Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa . Tanto el perfil de suelos como el agua del Rio Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	El Syrah fue cosechado la tercera semana de Marzo del 2015. La cosecha fue durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Vendimia 2015, en el norte de Chile el efecto "añada" prácticamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2015 no fue la excepción. 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 océano 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 desértico.

### VINIFICACIÓN

Fermentación	Syrah fue vinificado en pequeñas cubas abiertas de 500 kilos. Se fermento estilo Pinot Noir, con 2 a 3 pisoneos diarios durante una semana, con levaduras nativas. Luego se descubo directo a barricas francesas de quinto uso, donde se realizó la fermentación malolactica. Una vez finalizado este proceso se hizo una pequeña adición de SO2 por una sola vez. No se realizó clarificación ni filtración final.
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% GL pH: 3,47 Acidez: 5,61 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 1.50 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 es muy particular y complejo. Fresco, notas a hierbas silvestres , especias y un tanino firme. 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 unico y atípico, representante del suelo calcáreo y del clima del desierto costero.

### GASTRONOMÍA

Charcuteria, carnes ahumadas, embutidos especiados.

SE PRODUJERON SÓLO 5.285 BOTELLAS EMBOTELLADAS A MANO.

