

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA RED WINE 2 / BASE WINE: SYRAH D.O. ATACAMA · VINTAGE 2016

ORIGEN

Variedad	Syrah 100%.
D.O.	Atacama.
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 realizó el 23 de Marzo .
Vendimia	Vendimia 2016, en el norte de Chile el efecto "añada" prácticamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten y el año 2016 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 pacífico, 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 fermentó 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 maloláctica. Una vez finalizado este proceso se hizo una pequeña adición de SO ₂ 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: 13.5% GL pH: 3.50 Acidez: 6.27 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 único y atípico, representante del suelo calcáreo y del clima del desierto costero.

GASTRONOMÍA

Charcutería, carnes ahumadas, embutidos especiados.



SE PRODUJERON SÓLO 5.150 BOTELLAS EMBOTELLADAS A MANO.