

TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA WHITE WINE 2 / BASE WINE: VIOGNIER / SOLERA

D.O. ATACAMA · 1ST EDITION

ORIGEN

Filosofía e Historia

Esta pequeña producción de tan sólo 300 botellas al año forma parte de la experimentación que hace Ventisquero. Inicialmente se usó un 5% de Viogner 2011 en la mezcla de Tara White Wine 1. Al quedar bajas las barricas de Viogner 2011 se tuvo que rellenar con Viogner de la cosecha 2012, para evitar la oxidación del vino. Y así fue como comenzó esta mezcla de añadas. Seis cosechas más tarde se pudieron comenzar con esta limitada producción, que en su primera edición mezcla desde la añada 2011 a la 2016.

Suelo

Suelo calcáreo y aluvial, ubicado en la tercera terraza del río Huasco, en el sector de Nicolasa. Tanto el perfil del suelo como el agua de riego procedente del Río Huasco poseen una gran carga salina.

Cosecha

En cada una de las temporadas, durante la segunda semana de marzo, la uva se cosechó a mano. Estas fueron transportadas a la bodega en un camión refrigerado en cajas de 12kg.

Vendimia

Esta extrema zona del desierto de Atacama, en el norte de Chile, ha demostrado ser bastante regular en la madurez a lo largo de las distintas añadas, por lo que las fechas de cosecha han sido similares en el tiempo. Entre las condiciones normales del viñedo se encuentran temperaturas que no superan los 25°C durante el periodo de madurez, fuertes vientos, densa neblina (Camanchaca) y noches frías. La ausencia total de lluvia en este periodo genera condiciones ideales para una óptima sanidad de las uvas.

VINIFICACIÓN

Fermentación

El prensado se realizó con un 20% a un 50% de racimo entero según la condición de la uva en cada temporada. No se agregaron ácidos, anhídrido sulfuroso, estabilizantes, ni ningún producto ajeno a la uva con el fin de mantener el máximo carácter e identidad del lugar de donde proceden las uvas.

La fermentación se realiza con levaduras nativas y sin adición de productos ajenos al vino. Durante las cosechas 2011, 2012, 2013 y 2014, el 100% del jugo fue fermentado en barricas de roble francés de quinto uso. A partir de la cosecha 2015 se comenzó a fermentar el jugo en barricas de acero inoxidable. En el presente, el jugo es totalmente fermentado en barricas de acero inoxidable.

Crianza

El vino tuvo una crianza tipo solera, lo que significa que la cosecha más joven rellena a la anterior. Al momento de hacer el blend se mezclan proporcionalmente los diferentes años de cosecha. La primera cosecha de estas uvas se realizó el año 2011, por lo que tuvo una crianza de siete años al momento de hacer la mezcla. La añada más joven tuvo una crianza de 10 meses. El vino no se clarificó ni se filtró, por lo que todas sus borras finas pueden encontrarse en la botella. Esto le entrega un carácter especial y único.

Datos Técnicos

Alc./Vol: 13°
pH: 3,3
Acidez: 6,4 g/L (Acido Tartárico)
Az. Residual: 1,87 g/L

Potencial de Guarda

Se puede guardar hasta 7-8 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Vino de complejidad aromática, con distintas capas, que muestran notas de cáscara de naranja en confitura, azahares, lima, bizcocho y frutos secos. Su paladar es amplio y estructurado, pero tenso al mismo tiempo. De gran frescor y especial persistencia, se siente un final salino característico de los vinos procedentes de esta zona del desierto de Atacama.

GASTRONOMÍA

Frutos de mar, pescados grasos, pato, quesos.

