

# TARA

Atacama

HUASCO  
LONGOMILLA

## TARA WHITE WINE 3

Un Sauvignon Blanc único, como su origen: mineral, estructurado, tenso. Criado 100% en huevo de concreto que le otorga mayor estructura y volumen en boca. Tara WW3, parte de la familia Tara, es vinificado con levaduras nativas y sin filtrar, manteniendo el carácter puro del Desierto de Atacama.



### ORIGEN

Variedad 100% Sauvignon Blanc

D.O. Atacama

Suelo Matriz aluvial, con material calcáreo ubicado en la 2a terraza del Río Huasco en el sector de Longomilla. Los contenidos de carbonato de calcio del cuartel de donde proviene Tara White Wine 3 son los que contienen la mayor cantidad de este mineral. Además, se presenta una importante cantidad de sal en todo el perfil de suelo.

Cosecha La cosecha se realizó entre el 19 y 20 de Febrero, durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.

Vendimia En el norte de Chile el efecto "añada" prácticamente no existe. Año tras año las fechas de cosecha se repiten, cosechando estas uvas a fines de febrero. El valle del Huasco, a la altura de Longomilla, recibe la influencia diaria de la llamada "Camanchaca" neblina densa que proviene desde el océano Pacífico, a solo 20 km hacia el oeste, lo que permite aportar una leve, pero importante humedad en las hojas en este un clima desértico.

### VINIFICACIÓN

Fermentación Luego de que las uvas permanecieran durante unas 12 horas en cámara de frío a 5°C, éstas fueron despalilladas para recibir una maceración en frío de unas 4 a 5 horas. La fermentación se llevó a cabo en barricas de acero inoxidable, con levaduras nativas y sin tratamientos o adiciones de productos externos a la uva. Al final de la fermentación se hizo una única y pequeña adición de anhídrido sulfuroso.

Crianza El vino tuvo una crianza de 15 meses en huevo de concreto. Con esto la idea fue obtener un vino con la mayor identidad del Desierto de Atacama como fuera posible. No se clarificó ni tampoco filtró; el vino se encuentra en la botella con todas sus borras finas, lo que le otorga un carácter especial y único.

Datos Técnicos Alc/Vol: 13.0% GL  
pH: 3,13  
Acidez: 7.04 g/L (Ac. Tartárico)  
Az. Residual: 1,31 g/L

Potencial de Guarda Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

### NOTAS DE CATA

Tara White Wine 3 posee un color verde pálido, junto a la presencia de borras finas en el vino. En nariz presenta aromas de piedra, minerales, hierba recién cortada, y suaves flores blancas. En el paladar se destaca su estructura y tensión, siendo favorecido por el aporte de las borras finas en el vino agregando textura y definición. De gran persistencia, su permanencia en el paladar muestra la personalidad del Desierto de Atacama con fuerza y carácter.

### GASTRONOMÍA

Es un acompañamiento ideal para ostras, erizos, quesos cremosos intensos, pescados grasos.

