

TARAPACÁ GRAN RESERVA CHARDONNAY

VALLE DE ACONCÁGUA · CHILE

RENDIMENTO: 2,4 a 2,7 kg/planta DESCORCHADOS - 91 pts. / 2025



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Valle de Aconcagua

UVAS

Chardonnay

SAFRA

2025 A série "Lo Vásquez", localizada na Cordilheira da Costa, apresenta solos derivados de rocha granítica em diferentes estágios de meteorização, com presença de quartzo em alguns setores. Parte dos solos é de origem aluvial, resultado das cheias do rio Maipo, e possui importante conteúdo de argila. Esse tipo de solo permite a elaboração de vinhos amplos, com texturas sedosas e boa persistência em boca.

TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

AÇÚCAR

RES. 2,3 g/L

ACIDEZ

TOTAL

7,28 g/L

PH

3,17

SERVIÇO

9 °C – 11 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com pescados, sushis, carnes brancas e queijos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Colheita manual. Na adega, realizou-se a prensagem de cachos inteiros com o objetivo de preservar a acidez e a
- ◆ mineralidade típicas do vale, além de reduzir a extração de compostos fenólicos. Ocorreu uma etapa de decantação a
- ◆ frio entre 24 e 48 horas. Após a clarificação do mosto, iniciou-se a fermentação alcoólica: 45% do mosto fermentou em
- ◆ tanques de aço por cerca de 20 dias, a temperaturas entre 12 e 14 °C, e os 55% restantes em barricas francesas (5%
- ◆ novas) de 300 litros, a temperaturas entre 18 e 24 °C. Bâtonnage semanal nas barricas e sobre as borras finas nos
- ◆ tanques de aço inox, com o objetivo de manter as lias em suspensão. Da parcela de Chardonnay fermentada em
- ◆ barricas, 28% realizou fermentação malolática, resultando em um total de 11% de fermentação malolática no vinho
- ◆ final. Por fim, 45% do vinho passou por amadurecimento de 8 meses em barricas usadas de carvalho francês.

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido com reflexos esverdeados

Aroma. intensidade alta, fresco, frutado e complexo, aromas cítricos como toranja, notas minerais e sutis toques de baunilha e especiarias provenientes da maturação em barricas.

Sabor. Suculento, vibrante e equilibrado, com volume médio e grande persistência mineral. Apresenta um final de textura cremoso e muito agradável.