

TARAPACÁ GRAN RESERVA SAUVIGNON BLANC

VALLE DE ACONCÁGUA · CHILE

DESCORCHADOS - 91 pts. / 2025



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Branco

PRODUTOR

Viña Tarapacá

REGIÃO

Valle de Aconcagua

UVAS

Sauvignon Blanc

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, com importante teor de argila. Nesse tipo de solo, obtêm-se vinhos com boa estrutura, equilíbrio e excelente persistência em boca.

TEOR
ALCOÓLICO
13,3%

PH
3,25

ACIDEZ
TOTAL
7,21 g/L

AÇÚCAR
RESIDUAL
1,7 g/L

SERVIÇO
9 °C – 11 °C

HARMONIZAÇÃO

recomenda-se harmonizá-lo com salmão defumado, sushis, carnes brancas, queijos como o gruyere, edam ou brie.

VINIFICAÇÃO

- ◆ A colheita teve início em 13 de março, com um lote específico voltado à expressão de aromas com o perfil de maracujá
- ◆ e flores, enquanto o restante foi colhido entre 17 e 25 de março, buscando diferentes perfis de frutas. As uvas foram
- ◆ colhidas manualmente pela manhã, para preservar baixas temperaturas na polpa, e transportadas à adega em bins. Na
- ◆ vinícola, parte das uvas foi prensada imediatamente (cacho inteiro e prensagem tradicional), enquanto outra parte
- ◆ passou por maceração por cerca de 6 horas. Em ambos os casos, o mosto foi submetido a decantação a frio a 12 °C por
- ◆ 24 a 48 horas, buscando níveis de turbidez (NTU) entre 80 e 120. A fermentação alcoólica, que durou
- ◆ aproximadamente 25 dias, a temperaturas entre 12 e 14 °C. Finalizada a fermentação, iniciou-se a fase de
- ◆ amadurecimento, mantendo-se as borras finas em suspensão em tanques de aço inox, sem passagem por barrica nem
- ◆ fermentação malolática, a fim de preservar o caráter frutado do vinho.

NOTAS DE PROVA

Cor. amarelo pálido com reflexos esverdeados

Aroma. De boa intensidade, fresco, floral e frutado. Destacam-se aromas herbáceos e florais, como lavanda e grama recém-cortada, acompanhados por marcantes notas cítricas, como toranja e flor de maracujá. Nesta safra, a mineralidade desempenha papel central, sustentando e integrando os demais aromas.

Sabor. intenso, fresco, vibrante, equilibrado e suculento. De volume médio, com acidez refrescante e final longo, marcado por notas cítricas e herbais.