

TARAPACA
GRAN RESERVA
EL GRAN RESERVA DE CHILE

Variedad: Sauvignon Blanc.
Composición Varietal: 100% Sauvignon Blanc.
Origen: Valle de Leyda.
Vendimia: 2016.
Rendimiento: 1.5 a 2.0 kgs/planta.
Fecha de Cosecha: Segunda y tercera semana de Marzo.
Producción: 60.000 botellas.
Crianza: Cubas de acero inoxidable.

ANÁLISIS

Alcohol : 13°
Acidez Total : 5.65 g/l (Ácido Tartárico)
Azúcar Residual : 1.7 g/l
PH : 3.2

VINIFICACIÓN

Luego del prensado de las uvas se realiza una decantación estática con frío por que dura entre 24 y 48hrs. Luego del desborre comienza la fermentación alcohólica por aproximadamente 25 días a una temperatura entre 12 y 14 °C. En la etapa de crianza se mantienen las borras finas en suspensión.

**CLIMA**

Clima mediterráneo - costero (4 - 8 km Océano Pacífico) marcado por lluvias invernales de 250 mm. Alta luminosidad durante el día y permanentes brisas fresca proveniente del pacífico que posibilita mantener una temperatura máxima (media) en 25°C y en invierno posibilita que no baje de 0°C.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo palido con reflejos verdosos.

Aroma: Nariz intensa, donde destacan aromas herbales, cítricos como la lima y minerales.

Sabor : Por el tipo de suelo donde se encuentra el viñedo posee gran cuerpo (franco-arcilloso) y longitud favorecido por la mineralidad del suelo granítico.

MARIDAJE

Se recomienda maridar este vino de buena y equilibrada acidez con ensaladas, mariscos frescos y pescados acompañados con salsas a base de hierbas.



Safrá 2014. Jantar em 20/12/2017. Cantina Açores.