

TARA

Atacama

NICOLASA
LONGOMILLA

TARA RED WINE 1 / VINO BASE: PINOT NOIR D.O. ATACAMA · COSECHA 2020

ORIGEN

Variedad	100% Pinot Noir.
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a, 2a y 3a terraza del Río Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa. Tanto el perfil de suelos como el agua del Río Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	Esta uva fue cosechada desde el 18 al 26 de febrero durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, que luego fueron llevadas en camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Vendimia 2020 en el norte de Chile el efecto "añada" practicamente no existe. Año tras año, las fechas de cosecha se repiten, cosechando estas uvas a fines de febrero y principios del mes de marzo. El valle del Huasco, a la altura de Longomilla y Nicolasa, recibe la influencia diaria de la llamada "Camanchaca" neblina densa que proviene desde el oceano Pacifico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante huedad en las hojas en este un clima desértico.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Se realizó una maceración en frío durante 5-7 días. Posteriormente, se realizaron 2 a 3 pisoneos diarios con temperaturas naturales de fermentación de entre 15°C y 25°C. Al final de la fermentación alcohólica, después de la fermentación maloláctica, se hizo una pequeña adición de SO ₂ .
Crianza	Crianza de 24 meses en barricas francesas de borgoña de 228 litros, de quinto uso. No se realizó clarificación ni filtración final.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 14,0% GL pH: 3.45 Acidez: 5.96 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 2.27 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 10 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Color rubí profundo, de nariz compleja con aromas que recuerdan a guinda y berries silvestres, mezclados con piedra blanca y notas florales delicadas. En el paladar se presenta estructurado y lineal, con persistente y elegante acidez que en conjunto otorgan tensión y fuerza a partir de su procedencia de suelos calcáreos. Ligera salinidad en el retrogusto producto de la alta presencia de sal en el suelo.

GASTRONOMÍA

Pato (confit, magret), estofados, cordero, carnes de caza como jabalí y ciervo.



COSECHA 2020
RECONOCIMIENTOS



TARA

Atacama

NICOLASA
LONGOMILLA

TARA RED WINE 2 / VINO BASE: SYRAH D.O. ATACAMA · COSECHA 2019

ORIGEN

Variedad	Syrah 100%
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a, 2a y 3a terraza del Río Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa. Tanto el perfil de suelos como el agua del Río Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	El Syrah fue cosechado desde el 27 de marzo al 2 de abril. La cosecha fue durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Vendimia 2018, en el norte de Chile el efecto "añada" prácticamente no existe. Año tras año, las fechas de cosecha se repiten y el año 2017 no fue la excepción, cosechando estas uvas a principios del mes de marzo. El valle del Huasco, a la altura de Longomilla y Nicolasa, recibe la influencia diaria de la llamada "Camanchaca" neblina densa que proviene desde el océano Pacífico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante humedad en las hojas en este un clima desértico.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Syrah fue vinificado en pequeñas cubas abiertas de 500 kilos. Se fermento estilo Pinot Noir, con 2 a 3 pisoneos diarios durante una semana, con levaduras nativas. Luego se descubo directo a barricas francesas de quinto uso, donde se realizó la fermentación maloláctica. Una vez finalizado este proceso se hizo una pequeña adición de SO ₂ por una sola vez. No se realizó clarificación ni filtración final.
Crianza	Crianza fue 50% en fudres sin tostar y 50% en huevo de concreto. No se realizó clarificación ni filtración final.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,5% GL pH: 3.48 Acidez: 4.22 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 3.44 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 6 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Es un vino de color ruby profundo, tiene una mezcla de frutos negros, hierbas y grafito. Este vino es muy particular y complejo. Fresco, notas a hierbas silvestres, especias y un tanino firme. En boca tiene una rica acidez que provoca una tensión muy interesante, con taninos firmes, y de cuerpo medio, y un final de boca largo. Aquí los suelos calcáreos de la segunda terraza del Río Huasco generan la tipicidad de este vino tan especial. Es un vino absolutamente único y atípico, representante del suelo calcáreo y del clima del desierto costero.

GASTRONOMÍA

Charcutería, carnes ahumadas, embutidos especiados.

COSECHA 2019
RECONOCIMIENTOS



TARA

Atacama

NICOLASA
LONGOMILLA

TARA WHITE WINE 1 / VINO BASE: CHARDONNAY D.O. ATACAMA · COSECHA 2020

ORIGEN

Variedad	100% Chardonnay
Suelo	Calcáreo, con piedra aluvial ubicados en la 1a, 2a y 3a terraza del Río Huasco en los sectores de Longomilla y Nicolasa. Tanto el perfil de suelos como el agua del Río Huasco otorgan una carga salina importante.
Cosecha	Esta uva fue cosechada desde el 3 al 18 de febrero, durante la mañana en pequeñas cajas de 12 kilos, las que fueron llevadas en un camión refrigerado hasta la bodega.
Vendimia	Vendimia 2020 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 y principios del mes de marzo. El valle del Huasco, a la altura de Longomilla y Nicolasa, recibe la influencia diaria de la llamada "Camanchaca" neblina densa que proviene desde el océano Pacífico, a solo 15-20 km hacia el oeste, lo que permite aumentar una breve pero importante humedad en las hojas en este un clima desértico.

VINIFICACIÓN

Fermentación	Se utilizó un 100% de racimo entero en el prensado. Al mosto no se le agregaron productos ecológicos ajenos a la uva. Luego, se fermentó en barricas de acero inoxidable, con levaduras nativas, sin ningún tratamiento o adición 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 20 meses en 50% de huevo de concreto y 50% de fudre de madera francesa sin tostar. Con esto, el objetivo es tener un vino con la mayor identidad y carácter posible del Desierto de Atacama. No se clarificó ni tampoco filtró, por lo que se observa con todas sus borras finas en suspensión y podría tener precipitaciones, lo que le otorga un carácter especial y único.
Datos Técnicos	Alc/Vol: 13,0% GL pH: 3.09 Acidez: 7.54 g/L (Ac. Tartárico) Az. Residual: 1.51 g/L
Potencial de Guarda	Se puede guardar hasta 10 años en condiciones óptimas.

NOTAS DE CATA

Tara White Wine 1 es un vino de estilo fresco y mineral. De color amarillo pajizo y turbidez evidente producto de sus lías finas en suspensión. Aromáticamente, Tara Chardonnay recuerda a piedras blancas, tiza y cal, junto a delicadas notas florales, expresadas en diferentes capas aromáticas en la medida que la copa evoluciona con la temperatura. Paladar tenso, lineal y estructurado, producto del suelo calcáreo. Retrogusto salino que se siente en el paladar a partir del gran contenido de sal presente en el suelo.

GASTRONOMÍA

Ostras, erizos, pescados grasos y carnes blancas.

COSECHA 2020
RECONOCIMIENTOS



TARA

Atacama

NICOLASA
LONGOMILLA

TARA WHITE WINE 3 / VINO BASE: SAUVIGNON BLANC

Un Sauvignon Blanc único, como su origen: mineral, estructurado, tenso. Este vino tiene una crianza 100% en huevo de cemento que le da mayor estructura y redondez en boca. Tara WW3, parte de la familia Tara, se fermenta con levaduras nativas y no se filtra, 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 el medio ambiente en este 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.

COSECHA 2020 RECONOCIMIENTOS



BOTELLAS

Se produjeron sólo 3,630 botellas embotelladas a mano.



TARA

Atacama

HUASCO
LONGOMILLA

TARA RED WINE 2 / BASE WINE: VIOGNIER/SOLERA D.O. ATACAMA · 5TH EDITION

Esta pequeña producción forma parte de la experimentación que hace Ventisquero. Se usó Viognier 2011 en la mezcla de Tara White Wine 2. Al quedar bajas las barricas de Viognier 2011 se tuvo que rellenar con Viognier de la cosecha 2012, para evitar la oxidación del vino. Y así fue como comenzó esta mezcla de añadas. Nueve cosechas más tarde se pudieron comenzar con esta limitada producción, que en su quinta edición mezcla desde la añada 2011 a la 2020.

ORIGEN

Variedad

Viognier/Solera

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.

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 diez años al momento de hacer la mezcla. La añada más joven tuvo una crianza de 12 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: 13.5% GL
pH: 3,26
Acidez: 6.54 g/L (Ac. Tartárico)
Az. Residual: 1,47 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.

