

Press Kit 2017

TARAPACA

—— DESDE 1874 ———

TARAPACA

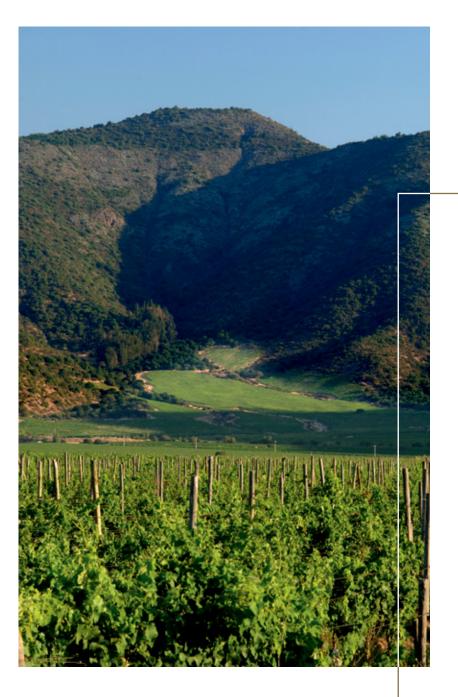
DESDE 1874 -

Desde 1874, a Viña Tarapacá vem elaborando vinhos que são reflexo de sua tradição centenária, unida a uma elegância contemporânea.

HISTÓRIA

- A Viña Tarapacá foi fundada no ano de 1874 como "Viña de Rojas" em homenagem ao seu fundador, Don Francisco de Rojas y Salamanca, um respeitado e conhecido homem de negócios da época.
- Os vinhedos se estabeleceram aos pés da Cordilheira dos Andes, plantando cepas originárias da França tal como as tintas Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot e as brancas Chardonnay, Sauvignon Blanc e Sémillon.
- Em 1875 a Viña Tarapacá obtém seu primeiro reconhecimento nacional, Medalha de Prata na Exposição Internacional de Santiago. Um ano depois, em 1876, a vinícola recebe sua primeira medalha internacional na Exposição da Filadélfia, nos Estados Unidos.
- Anos depois, a vinícola foi adquirida por Don Antonio Zavala e recebeu o nome de "Viña Zavala". Mas, passou para as mãos de sua ex-mulher, Sra. Mercedes Ulloa, com o divórcio. A Sra Mercedes, então, renomeou a propriedade como "Viña Tarapacá Ex Zavala", em agradecimento ao seu advogado Don Arturo Alessandri, conhecido como "O Leão de Tarapacá".

- Em 1992, a Viña Tarapacá começa a desenvolver um ambicioso projeto: enfocar a produção de vinhos para os mercados internacionais, amparado por uma tradição centenária adquirida no mercado doméstico.
- Neste mesmo ano compram a fazenda "El Rosário de Naltahua" com 2.600 hectares de extensão dos quais 605 hectares são vinhedos irrigados pelas águas do Rio Maipo.
- Atualmente Tarapacá exporta 980 mil caixas de 9 litros por ano para mais de 55 países nos cinco continentes.
 Destacando dentro de seus principais destinos, Brasil, China e República Tcheca.



VINHEDOS E ADEGA

A propriedade da Viña Tarapacá na Isla de Maipo abrange 2.600 hectares, dos quais 605 são vinhedos. Margeado pelo Rio Maipo e rodeado por extensões da Cordilheira dos Andes, este lugar consiste em numerosos microclimas, exposições e 7 perfis de solos distintos, os quais são permanentemente influenciados de maneira perfeita pelo rio e pelas montanhas, como também pelas brisas frescas e neblinas matinais originadas no Oceano Pacífico, o qual se encontra a somente 40 quilômetros de distância.

As variedades plantadas nos vinhedos da Isla de Maipo são: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Carménère, Malbec, Mourvèdre, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viognier e Gewürztraminer.

Hoje, a Viña Tarapacá possui informações detalhadas sobre toda a propriedade, incluindo um completo conhecimento técnico dos solos, vinhedos, vigor, temperatura e registros climáticos, e as técnicas mais modernas para poder extrair o máximo do potencial de cada terreno dentro de seus vinhedos.

A adega da Viña Tarapacá tem uma capacidade de guarda de 12.5 milhões de litros, uma capacidade de vinificação de 10.5 milhões de litros e um sala de barricas de 8.500 unidades.



VALES

Grande parte das uvas utilizadas para elaborar os vinhos da Viña Tarapacá provém da fazenda "El Rosário de Naltahua" no Vale do Maipo, onde se encontra atualmente a vinícola. No entanto, para cepas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling e Syrah, a vinícola conta com vinhedos em dois dos vales de clima frio mais importantes da última década no Chile: Casablanca e Leyda.

VALE DO MAIPO

É a melhor e mais tradicional zona vitivinícola para a produção de vinhos tintos. Suas particulares características geológicas, além da influência do rio Maipo, geram diversos microclimas que tornam possível o crescimento e a maturação de uma grande variedade de cepas.

A extensão da Cordilheira dos Andes forma uma barreira natural que protege os vinhedos. Tanto o rio Maipo quanto o Mapocho, trazem águas de chuvas produto do derretimento da neve, as quais durante milhões de anos formaram planícies aluviais de rápida drenagem, como também solos pedregosos e argilosos.

Os vinhedos, por sua vez, são irrigados por esses degelos de primavera provenientes da Cordilheira dos Andes.

As condições climáticas do Vale do Maipo são caracterizadas por quatro estações bem definidas, sendo chuvoso no inverno e seco durante o verão, com uma oscilação térmica apropriada entre o dia e a noite. Estas condições são as que têm permitido desenvolver uma excelente matéria-prima, elemento básico para a elaboração de vinhos de alta qualidade, os quais a Viña Tarapacá tem produzido há mais de um século.

OUTROS VALES

CASABLANCA

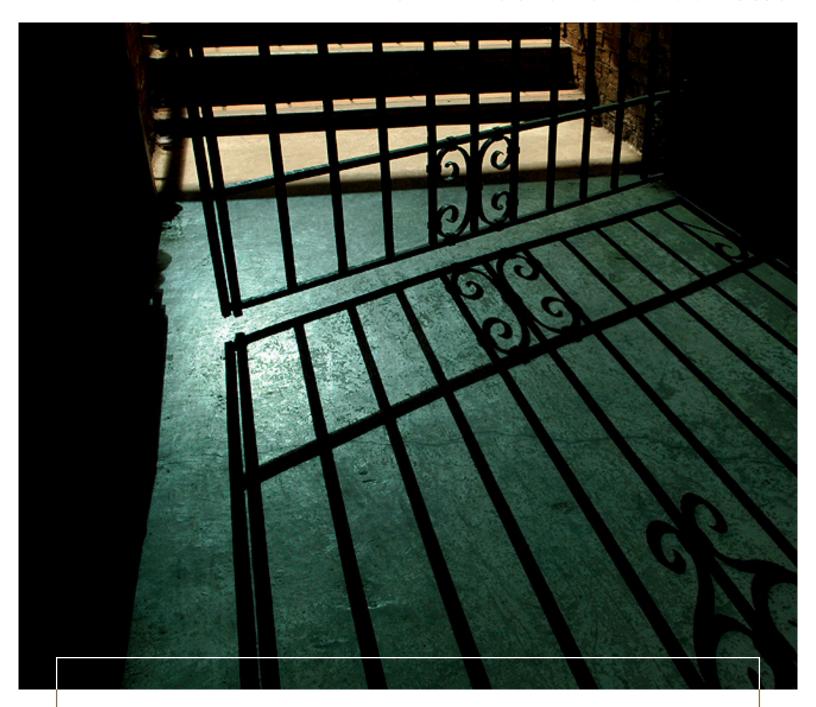
Reconhecido no Chile por sua produção de vinhos brancos de clima frio. Considerado a grande descoberta da era moderna do vinho chileno, o Vale de Casablanca está localizado ao norte da zona central do país, perto da área costeira. De clima Mediterrânico frio, o vale adentra na Cordilheira da Costa, onde este maciço tem uma altura menor e permite a entrada das brisas do Oceano Pacífico. Dias de sol suave, com névoa durante a manhã e tardes frescas garantem uma maturação lenta das uvas, que permite um equilíbrio específico entre açúcar, acidez, aromas, cores e sabores inéditos em seus vinhos. Deste vale provém nosso Gran Tarapacá Sauvignon Blanc e Chardonnay e parte das misturas de outros de nossos brancos, proporcionando um estilo de vinho mais jovem, próprio de vales mais frios.

• LEYDA

Lugar hoje reconhecido como uma das zonas mais atrativas da vitivinicultura chilena, situado a 40 quilômetros ao sul de Casablanca e somente a 12 quilômetros do Oceano Pacífico. A poderosa influência do mar determinou seu especial sucesso com cepas que se dão melhor em climas frios. Como a Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir e Syrah. Nosso Gran Reserva Chardonnay e Sauvignon Blanc vem dos vinhedos situados no Vale de Leyda.

O clima costeiro de Leyda se traduz em invernos com chuva moderada, com um total anual de 250mm de chuva, e um verão seco devido ao anticiclone do Oceano Pacífico, que previne chuva durante a estação quente.





EXCELÊNCIA E IDENTIDADE ENOLÓGICA

A filosofia enológica da Viña Tarapacá começa nos vinhedos, sendo a gestão agrícola crucial para determinar a qualidade do vinho. Em cada vinhedo se classificam as distintas parcelas e subparcelas de acordo com o vigor das videiras, as quais podem ser cultivadas de maneira independente. O sistema fornece um melhor controle e a habilidade de poder obter uma maturidade ideal em cada uma das parcelas.



ENOLOGIA

SEBASTIÁN RUIZ ENÓLOGO CHEFE DA VIÑA TARAPACÁ

Responsável pela elaboração da emblemática linha Gran Reserva, Terroir e do vinho ícone, Tara · Pakay. Além disso, lidera a equipe enológica responsável pelas linhas varietais e reservas.

Sebastián Ruiz Flaño acredita fortemente no enorme potencial da Viña Tarapacá, seu objetivo é criar vinhos distintos e de origem, representativos do Vale do Maipo, mas com as particularidades do Terroir El Rosário, aproveitando o estilo único da Viña e em particular da linha Gran Reserva.

A trajetória de Sebastián é marcada pelo sucesso alcançado como enólogo chefe da Viña Misiones de Rengo desde 2001, onde o seu foco foi o desenvolvimento de um estilo de vinhos frescos e suculentos. Os êxitos da marca o levaram a consolidar o Misiones de Rengo como um Best Seller no Chile, sendo desde 2006 a marca de vinho #1 em vendas em nosso país dentro do seu segmento de preços.

Mais tarde, em 2012, Sebastián assume um desafio paralelo dentro do Grupo VSPT, como Enólogo Chefe das adegas argentinas:La Celia e Tamarí, obtendo bem sucedidas pontuações em meios internacionais com os malbecs argentinos: 93 pontos para o Heritage 2008 e 92 pontos para o Heritage 2011 no Wine Advocate, e 92 pontos para o Pioneer 2012 na edição de outubro da revista Decanter.

Em 2014, Sebastián é chamado para liderar a equipe enológica da Viña Tarapacá onde hoje procura manter a reconhecida excelência enológica da vinícola, mas imprimindo um toque de inovação que resgata elementos do Terroir em seus vinhos.

ESTUDOS E EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL

Sebastián Ruiz estudou Agronomia na Universidade do Chile com uma "Bolsa de Estudo de Mérito", a qual obteve por seu excelente nível acadêmico. A especialização em Enologia e Viticultura foi feita na Pontifícia Universidade Católica do Chile, e em 1995 realizou o melhor exame de enólogo de sua turma.

Em relação a sua experiência internacional, Sebastián fez viagens para aperfeiçoar seus conhecimentos na elaboração de vinhos, solos e climas na França (Château Merlet - Bordeaux) e Estados Unidos (Beringer - Napa Valley).

VINHOS DA VIÑA TARAPACÁ

Orientados para atender diversos segmentos de consumidores, os vinhos da Tarapacá são elaborados para aqueles que preferem os encorpados, com a combinação perfeita de fruta e madeira. Vinhos exclusivos e complexos, que são o resultado da mistura de diferentes cepas e a extração do caráter de cada terroir, vinhos onde predomina a origem.



EL GRAN RESERVA

DO CHILE



Graças à tradição centenária da Viña Tarapacá, nasce a linha Gran Reserva Tarapacá; vinhos de qualidade excepcional, distintos, elegantes e memoráveis, fiel reflexo de sua origem. Sua garrafa conta com um selo único que acompanha as celebrações mais inesquecíveis.

O portfólio está composto de três etiquetas: Gran Reserva Etiqueta Azul, Gran Reserva Etiqueta Negra e Gran Reserva.

GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL é o top da linha da marca Gran Reserva Tarapacá. É um assemblage perfeito dos melhores lotes do Vale do Maipo, que somente é colhido em anos que são considerados extraordinários.

As três variedades que compõem, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah, em proporções diferentes a cada ano, dão a este vinho uma personalidade única em cada vindima, obtendo a melhor expressão do terroir do Maipo.

GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA é o nosso melhor Cabernet Sauvignon, com uma longa e bem sucedida trajetória, se transformou na sublime expressão do Vale do Maipo.

Um percurso pelos melhores vinhedos desta variedade dá origem a este vinho clássico, que com uma viticultura e enologia renovadas representa hoje um dos melhores do Chile.

GRAN RESERVA ETIQUETA BRANCA é uma linha de vinhos elaborada com as melhores uvas obtidas de vinhedos ao longo da bacia do Rio Maipo, este vinho encarna toda a tradição do "savoir faire" da Viña Tarapacá.

Elaborados com rigor e profundo conhecimento, procuram refletir fielmente a origem de cada uma de suas cepas. São vinhos atuais e versáteis que mantêm suas raízes, profundamente arraigadas na vitivinicultura chilena.

RECONHECIMENTOS VIÑA TARAPACÁ

Viña Tarapacá é uma das vinícolas chilenas mais premiadas, obteve seu primeiro reconhecimento internacional em 1876, após somente dois anos de sua fundação.



COLHEITA 2007

92 pontos no Wine Spectator. 93 pontos no Wine Advocate.

COLHEITA 2007

92 pontos no Wine Spectator. 93 pontos no Wine Advocate.

COLHEITA 2012

93 pontos no Guia Descorchados.92 pontos em Jamessuckling.com.



COLHEITA 2010

90 pontos Descorchados 2014.

COLHEITA 2012

90 pontos no Guia Descorchados 2015. 93 pontos no www.jamessuckling.com. Grande Ouro no Sélections Mondiales des Vins, Canadá 2015.

RECONHECIMENTOS VIÑA TARAPACÁ



CABERNET SAUVIGNON 2008

Top Value no Wine Spectator.

TARAPACA

CABERNET SAUVIGNON 2011

91 pontos no Guia Descorchados. 91 pontos no Decanter.

CABERNET SAUVIGNON 2012

91 pontos no Guia Descorchados. 93 pontos em Jamessuckling.com.

CABERNET SAUVIGNON 2013

92 pontos em Jamessuckling.com.

CARMENERE 2008

Top Value no Wine Spectator, Medalha de Ouro no International Wine Challenge.

CARMENERE 2012

Medalha de Ouro no International Wine Challenge. 90 pontos no Guia Descorchados.

CARMENERE 2013

91 pontos no Jamessuckling.com

PINOT NOIR 2013

91 pontos no Guia Descorchados.

SAUVIGNON BLANC 2014

91 pontos no Guia Descorchados.

Chardonnay 2014

91 pontos no Jamessuckling.com

COLHEITA 2007

90 pontos no Wine Advocate, Medalha de Ouro no International Wine Challenge.

COLHEITA 2008

Medalha de Ouro no Decanter.

COLHEITA 2009

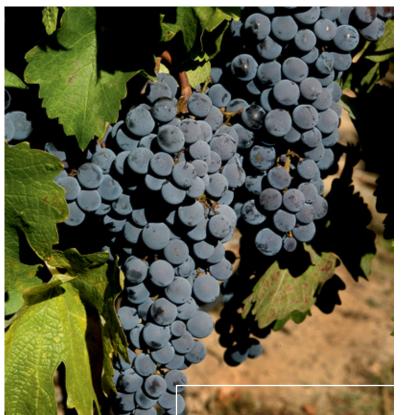
90+ pontos no Wine Advocate.

COLHEITA 2011

94 pontos em Jamessuckling.com.

COLHEITA 2012

92 pontos no Guia Descorchados. 93 pontos em Jamessuckling.com.







Viticultura Sustentável

Programa 360° Sustentável:

A sustentabilidade é um elemento essencial do plano estratégico do VSPT Wine Group. Por este motivo, desde 2009 trabalhamos este conceito através do nosso Programa 360 ° Sustentável, um projeto sólido e ambicioso. Com ele nós procuramos identificar todas as oportunidades e aspectos a melhorar para nos transformarmos em um agente de mudança e potencializar um triplo impacto positivo - econômico, social e ambiental- em nossa empresa.

É por isso que no VSPT Wine Group integramos a sustentabilidade em todas as nossas ações e a levamos em consideração nas nossas decisões e audiências relevantes: meio ambiente, comunidade, trabalhadores, fornecedores, clientes e consumidores.

Dentro de nosso Programa 360° Sustentável, orientamos nossas áreas de ação baseados em quatro pilares:

- 1. Meio ambiente
- 2. Medição e Gestão da Água
- 3. Compromisso Social e Bem-estar
- 4. Qualidade



ENOTURISMO E GASTRONOMIA

Na Viña Tarapacá existem completas e exclusivas excursões em inglês e espanhol, nas quais se podem visitar a sala de fermentação de vinhos brancos e tintos, a sala de fermentação do Chardonnay com aproximadamente 1.500 barricas de carvalho francês, a sala de guarda dos tintos com mais de 3.500 barricas de carvalho americano e francês, terminando a visita no Museu do Vinho.

A oferta inclui também degustações e aulas de degustação, almoços no Casarão de estilo toscano que data de 1927, localizado em um parque de 10 hectares com 4 campos de golfe, 2 quadras de tênis, pista de pouso, sauna, piscina, entre outras opções de lazer.

CONTATO:

TELEFONE:

(56 2) 2819 2785 - anexo 171

EMAIL:

Claudia Diaz, cldiaz@tarapaca.cl

