

TARAPACA

GRAN RESERVA



Press Kit 2020

EL GRAN RESERVA DE CHILE

Más info: Comunicaciones Corporativas: bjamarn@vsptwinegroup.com
www.tarapaca.cl | Facebook: [vinatarapaca](https://www.facebook.com/vinatarapaca)



VIÑA TARAPACÁ

DESDE 1874

HISTORIA

- Viña Tarapacá se fundó el año 1874 como “Viña de Rojas” en honor a su fundador, Don Francisco de Rojas y Salamanca, un respetado y conocido hombre de negocios de la época.
 - Los viñedos se establecieron a los pies de la Cordillera de los Andes, plantando cepas originarias de Francia tales como Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot en tintas, y Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón en blancas.
 - En 1875 Viña Tarapacá obtiene su primer reconocimiento nacional; Medalla de Plata en la Exposición Internacional de Santiago. Y un año después en 1876, la viña recibe su primera medalla internacional en la Exposición de Filadelfia, en Estados Unidos.
 - Años más tarde, la viña fue adquirida por Don Antonio Zavala y ésta pasó a llamarse “Viña Zavala”; pero luego de la separación matrimonial con su mujer la señora Mercedes Ulloa, la viña pasó a su propiedad como parte del acuerdo de separación. Doña Mercedes la renombró entonces “Viña Tarapacá Ex Zavala”, en agradecimiento a quien fuera su abogado, Don Arturo Alessandri, apodado “El León de Tarapacá”.
 - 1927: Construimos la casona de Viña Tarapacá. Este posee un estilo toscano y se encuentra rodeado de un hermoso parque de diez hectáreas con especies nativas, donde se refleja toda nuestra tradición y trayectoria del lugar.
- Actualmente, la casona es el emblema de las etiquetas y el sello de las botellas de la línea Gran Reserva Tarapacá.
 - En 1992, Viña Tarapacá comienza a desarrollar un ambicioso proyecto: enfocar la producción de vinos a mercados internacionales, avalada por una tradición centenaria adquirida en el mercado doméstico.
 - Ese mismo año adquieren el fundo “El Rosario de Naltahua” con 2.600 hectáreas de extensión, de las cuales 605 hectáreas son viñedos irrigados por las aguas del Río Maipo.
 - 2016: Inauguramos nuestra mini hidroeléctrica “El Rosario”. Se trata de un proyecto de energía renovable con el objetivo de aprovechar las aguas del canal de regadío alimentado por el Río Maipo presente en el viñedo, para generar energía eléctrica para la operación de la bodega de nuestra viña. La misma, capaz de generar 250 kWh de energía, lo que representa el 60% del consumo eléctrico de la bodega.
 - Actualmente Tarapacá exporta 98 mil cajas de 9 litros al año a más de 50 países en los cinco continentes. Destacando dentro de sus principales destinos, Brasil, México, Estados Unidos, Canadá, República Checa y Finlandia.



VIÑEDOS Y BODEGA

La propiedad de Viña Tarapacá en Isla de Maipo comprende 2.600 hectáreas, de las cuales 611 son viñedos plantados. Bordeada por el Río Maipo y rodeada por extensiones de la Cordillera de los Andes, este lugar consta de numerosos microclimas, exposiciones y 7 perfiles de suelos distintos, los cuales son permanentemente influenciados de manera perfecta por el río y las montañas, como también por brisas frescas y neblinas matinales originadas en el Océano Pacífico, el que se encuentra a sólo 40 kilómetros de distancia.

Las variedades plantadas en los viñedos de Isla de Maipo son: Cabernet Sauvignon, Carmenere, Cabernet Franc, Syrah, Merlot, Malbec, Petit Verdot, Sauvignon Blanc y Chardonnay, entre otras.

Hoy, Viña Tarapacá posee una noción detallada de toda la propiedad, incluyendo un completo conocimiento técnico de los suelos, viñedos, vigor, temperatura y récords climáticos, y las técnicas más modernas para poder extraer el máximo de potencial de cada terruño dentro de sus viñedos.

La bodega de Viña Tarapacá tiene una capacidad de guarda de 12,5 MM de litros, una capacidad de vinificación de 10,5 MM de litros y una sala de barricas de 8.500 unidades.



VALLES

Gran parte de las uvas utilizadas para elaborar los vinos de Viña Tarapacá provienen del fundo “El Rosario de Naltahua”, un lugar de características únicas conocido como - El Clos Natural del Valle del Maipo-, donde actualmente se encuentra la propiedad de la viña. Sin embargo, para cepas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Riesling y Syrah, la viña cuenta con viñedos en dos de los valles de clima frío más importantes de la última década en Chile: Casablanca y Leyda.

VALLE DEL MAIPO

Es la mejor y más tradicional zona vitivinícola para la producción de vinos tintos. Sus particulares características geológicas, además de la influencia del río Maipo, generan diversos microclimas que hacen posible el crecimiento y la maduración de una gran variedad de cepas.

La extensión de la Cordillera de los Andes conforma una barrera natural que protege los viñedos. Tanto el río Maipo como el Mapocho, traen aguas lluvias producto del derretimiento de la nieve, las cuales durante millones de años han ido formando planicies aluviales de rápido drenaje, como también suelos pedregosos y arcillosos.

Los viñedos, a su vez, son irrigados por estos deshielos primaverales provenientes de la Cordillera de los Andes.

Las condiciones climáticas del Valle del Maipo se caracterizan por cuatro estaciones bien definidas, siendo lluvioso en el invierno y seco durante el verano, con una apropiada oscilación térmica entre el día y la noche. Estas condiciones son las que han permitido desarrollar una excelente materia prima, elemento básico para la elaboración de vinos de gran calidad, los que Viña Tarapacá ha producido por más de un siglo.

OTROS VALLES

• CASABLANCA

Reconocido en Chile por su producción de vinos blancos de clima frío. Considerado el gran descubrimiento en la era moderna del vino chileno, se ubica al norte de la zona central del país, cercano a la costa. De clima Mediterráneo frío, el valle se interna en la Cordillera de la Costa, donde este macizo tiene una altura menor y permite la entrada de las brisas del Océano Pacífico. Días de sol diáfanos, caracterizados por mañanas de neblina y tardes refrescantes, garantizan una lenta maduración de las uvas, lo que permite un particular equilibrio entre azúcar, acidez, aromas, colores y sabores inéditos en sus vinos. De este valle, provienen nuestro Gran Tarapacá Sauvignon Blanc y Chardonnay y parte de las mezclas de otros de nuestros blancos, proporcionando un estilo de vino más joven, propio de valles más fríos.

• LEYDA

Lugar reconocido hoy como una de las zonas más atractivas de la vitivinicultura chilena, situado a 40 kilómetros al sur de Casablanca y a sólo 12 kilómetros del Océano Pacífico. La poderosa influencia del mar ha determinado su especial éxito con cepas que se dan mejor en climas fríos, como la Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir y Syrah. Nuestro Gran Reserva Chardonnay y Sauvignon Blanc provienen de viñedos ubicados en el Valle de Leyda.

El Clima Costero de Leyda se refleja en inviernos con lluvia moderada, con un total anual de 250mm de lluvia, y un verano seco debido al anticiclón del Océano Pacífico que previene de lluvia durante la estación cálida.





FUNDO TARAPACÁ

Hace más de 15 millones de años, las colinas escarpadas formaron un cierre natural alrededor de una porción única de tierra en el Valle de Maipo, creando un mesoclima único en su clase.

El entorno único de Fundo Tarapacá proporciona un mesoclima de características únicas dentro de un macroclima mediterráneo, el que presenta una estación cálida y seca que permite la elaboración de vinos de gran cuerpo, taninos maduros y acidez media.

373 EXCAVACIONES: UNA EXPLORACIÓN COMPLETA

Bajo un estudio sin precedentes debido a su alcance y naturaleza, mapeamos 712 hectáreas, donde cavamos y analizamos 373 excavaciones dentro del viñedo.

Identificamos siete series de suelo dentro de la propiedad, todas de origen volcánico y de profundidad media con piedras de características principalmente angulares. De estos siete suelos que encontramos, identificamos cinco que presentan características deseables para cosechar uvas de alta calidad, destinados a los vinos Gran Reserva.

RICO EN DIVERSIDAD Y VIDA

Las montañas que rodean Fundo Tarapacá, llamadas Altos de Cantillana muestran flora y fauna nativa, especies endémicas y algunas que han sido introducidas. Cabe destacar, que al estar situado en uno de los **35 HOTSPOT DE BIODIVERSIDAD DEL MUNDO** - una región con niveles significativos de biodiversidad que están bajo amenaza humana-, nos ha llevado a trabajar arduamente para conservar las más de 2.000 hectáreas de bosque nativo que rodean los viñedos y, de esta manera poder contribuir a la protección de la tierra.



EXCELENCIA E IDENTIDAD ENOLÓGICA

La filosofía enológica de Viña Tarapacá comienza en los viñedos, siendo el manejo agrícola crucial para determinar la calidad del vino. Dentro de cada viñedo se clasifican los distintos cuarteles y sub cuarteles de acuerdo al vigor de las vides, los cuales pueden ser manejados de manera independiente. El sistema provee un mejor control y la habilidad de poder lograr una madurez ideal en cada uno de los cuarteles.



ENOLOGÍA

SEBASTIÁN RUIZ **ENÓLOGO JEFE DE VIÑA TARAPACÁ**

Responsable de la elaboración de la emblemática línea Gran Reserva. Además lidera el equipo enológico a cargo de las líneas varietales y reserva.

Sebastián Ruiz cree fuertemente en el enorme potencial de Viña Tarapacá, su objetivo es crear vinos distintivos y de origen, representativos del Valle del Maipo, pero con las particularidades del Terroir del Fundo Tarapacá, potenciando el estilo único de la Viña y en particular de la línea Gran Reserva.

La trayectoria de Sebastián está marcada por los éxitos alcanzados como Enólogo Jefe de Viña Misiones de Rengo desde el año 2001, donde su foco estuvo puesto en el desarrollo de un estilo de vinos frescos y jugosos. Los éxitos de la marca lo llevaron a consolidar a Misiones de Rengo como un Best Seller en Chile, siendo desde el 2006 la marca de vinos #1 en ventas en nuestro país dentro de su segmento de precios.

Posteriormente, en 2012, Sebastián asume un desafío paralelo dentro del Grupo VSPT, como Enólogo Jefe de dos bodegas argentinas: La Celia y Tamarí, obteniendo exitosos puntajes en medios internacionales con los malbecs argentinos: 93 puntos con Heritage 2008 y 92 puntos a Heritage 2011 en Wine Advocate, y 92 puntos con Pioneer 2012 en la edición de octubre de la revista Decanter.

Desde 2014, Sebastián es llamado a liderar el equipo enológico de Viña Tarapacá donde hoy busca mantener la reconocida excelencia enológica de la viña, pero imprimiendo un aire de innovación que rescate elementos del Terroir en sus vinos.

ESTUDIOS Y EXPERIENCIA INTERNACIONAL

Sebastián Ruiz, estudió Agronomía en la Universidad de Chile con una "Beca de Mérito", la que obtuvo por su excelente nivel académico. La especialidad de Enología y Viticultura la realizó en la Pontificia Universidad Católica de Chile, y en 1995 rinde el mejor examen de enólogo de su promoción.

En cuanto a su experiencia internacional, Sebastián realizó viajes para perfeccionar sus conocimientos en la elaboración de vinos, suelos y climas en Francia (Château Merlet-Burdeos) y Estados Unidos (Beringer- Napa Valley).

VINOS DE VIÑA TARAPACÁ

Orientados a satisfacer a variados segmentos de consumidores, los vinos de Tarapacá están preparados para aquellos que los prefieren de gran cuerpo, con la combinación perfecta entre fruta y madera. Vinos únicos y complejos, que son el resultado de la mezcla de diferentes cepas y de la extracción del carácter de cada terroir, vinos donde predomina el sentido de origen.



EL GRAN RESERVA DE CHILE



De la mano de la tradición centenaria de Viña Tarapacá, nace la línea Gran Reserva Tarapacá; vinos de calidad excepcional, distinguidos, elegantes y memorables, fiel reflejo de su origen. Su botella cuenta con un sello único que ha acompañado las celebraciones más inolvidables.

El portafolio está compuesto por tres etiquetas: Gran Reserva Etiqueta Azul, Gran Reserva Etiqueta Negra y Gran Reserva.

GRAN RESERVA ETIQUETA AZUL es el top de línea de la marca Gran Reserva Tarapacá. Es un ensamblaje perfecto de los mejores lotes del Valle del Maipo, que sólo se cosecha en años que son considerados extraordinarios.

Las tres variedades que componen, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Syrah, en distintas proporciones cada año, le dan a este vino una personalidad única en cada vendimia, logrando la mejor expresión del terroir del Maipo.

GRAN RESERVA ETIQUETA NEGRA, es nuestro mejor Cabernet Sauvignon, con una larga y exitosa trayectoria, se ha transformado en la sublime expresión del Valle del Maipo.

Un recorrido por los mejores viñedos de esta variedad, dan origen a este vino clásico, el que, unido a una viticultura y enología renovada, representa hoy uno de los mejores de Chile.

GRAN RESERVA ETIQUETA BLANCA, es una línea de vinos elaborada con las mejores uvas obtenidas de viñedos a lo largo de la cuenca del Río Maipo, este vino encarna toda la tradición del “savoir faire” de Viña Tarapacá.

Elaborados con rigurosidad y conocimiento profundo, busca reflejar fielmente el origen de cada una de sus cepas. Son vinos actuales y versátiles que mantienen sus raíces, profundamente arraigadas en la vitivinicultura chilena.



Sustainable Winegrowing

PROGRAMA 360° SUSTENTABLE:

La sustentabilidad es algo clave para el desarrollo sostenible de VSPT Wine Group, siendo este elemento uno de los cinco valores corporativos de la compañía. Es por esto, que desde el año 2009, hemos ido desarrollando nuevas iniciativas que nos permitan potenciar nuestro compromiso de seguir creciendo sustentablemente, en armonía con nuestra tierra y gente.

Dentro de las iniciativas en Viña Tarapacá se encuentra, the Master Plan ya mencionado en la información sobre el Fundo Tarapacá.

Por otro lado, se encuentra la Mini Central Hidroeléctrica creada con el objetivo de aprovechar las aguas del canal de regadío alimentado por el Río Maipo presente en el Fundo El Rosario, para de esta manera poder generar energía eléctrica para la operación de la bodega de Viña Tarapacá.

Otro proyecto son los paneles solares que se instalaron en la bodega, los cuales utilizan la energía del sol. El objetivo es impulsar los sistemas técnicos de riego, así como un porcentaje menor para la operación de la bodega en Viña Tarapacá. Este proyecto es parte del desafío de VSPT para ser cada vez más sustentable, producir vinos utilizando energía 100% renovable para el 2021. Esto prioriza el consumo de energía limpia, complementando la

configuración actual y garantizando una producción sostenible a largo plazo

Como una manera de seguir desafiándonos y mejorando continuamente, desde el 2018 comenzamos a trabajar en nuestro nuevo plan estratégico de sustentabilidad de cara a la gestión sustentable para los próximos tres años (2019-2021). Este nuevo programa, llamado Compromiso.360°, involucra a todas las áreas de nuestra organización, esperando responder a todas nuestras audiencias relevantes y tener una gestión sustentable en el 100% de nuestra cadena de valor.

Dentro de nuestro Programa Compromiso.360°, orientamos nuestras áreas de acción, bajo cinco pilares:

-
- Nuestra Gente
 - Innovación y Liderazgo
 - Desde el viñedo a la botella
 - Clientes y Consumidores
 - Gobernanza