

Archivo preparado por: **Karen Restelli** / karastelli@vspt.cl

2020

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un assemblage de Sauvignon Blanc (60%), Sauvignon Gris (14%) Gewurztraminer (12%), Chardonnay (8%) et Vioigner (6%). Elaboré à partir de nos meilleurs raisins avec des notes d'agrumes tels que mandarine ou pamplemousse rouge. On remarque également des notes florales de fruits mûrs exquis tels que la pêche blanche ou la chirimoya. Vous noterez également des arômes doux tels que le caramel ou le miel. C'est un vin complexe, équilibré et doté d'une finale agréable. Dégustez-le en bonne compagnie, accompagné de dessert à base de fruits tropicaux et de fruits rouges ou avec un plateau de fromages : fromage bleu, Brie et Camembert. Servir à une température comprise entre 6 et 8°C.

2021

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un mélange de Sauvignon Blanc (70%), Gewurztraminer (15%), Vioigner (10%) et Chardonnay (5%). Elaboré à partir de nos meilleurs raisins avec des notes d'agrumes tels que mandarine ou pamplemousse rouge. On remarque également des notes florales de fruits mûrs exquis tels que la pêche blanche ou la chirimoya. Vous noterez également des arômes doux tels que le caramel ou le miel. C'est un vin complexe, équilibré et doté d'une finale agréable. Dégustez-le en bonne compagnie, accompagné de dessert à base de fruits tropicaux et de fruits rouges ou avec un plateau de fromages : fromage bleu, Brie et Camembert. Servir à une température comprise entre 6 et 8°C.

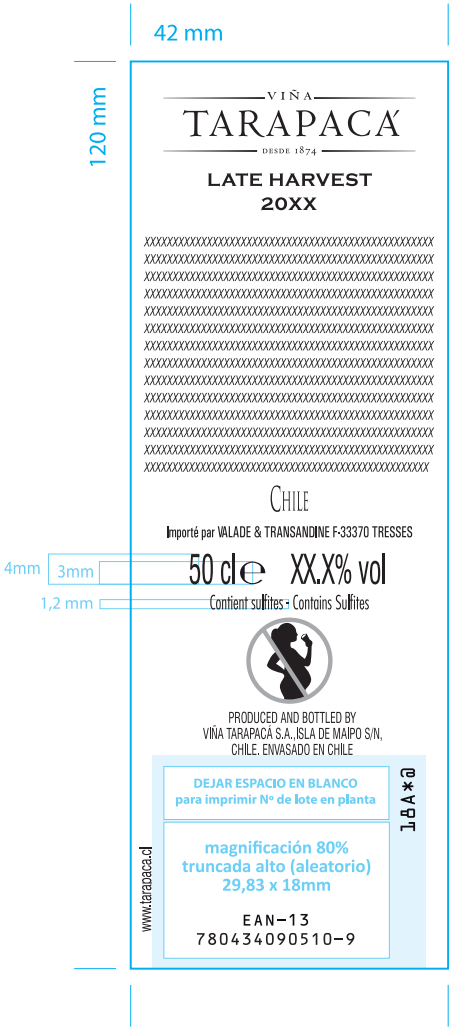
2022

Tarapacá Late Harvest est un assemblage élaboré à partir de nos meilleurs raisins, avec des notes d'agrumes telles que la mandarine et le pamplemousse rose, associées à des notes florales. C'est un vin aux fruits tropicaux exquis tels que la mangue, la papaye, l'abricot mûr et la pomme à la crème, ainsi qu'aux arômes sucrés. Équilibré et agréable avec une finition plaisante. Appréciez-le en bonne compagnie, avec des desserts à base de fruits tropicaux et de baies ou un plateau de fromages tels que le fromage bleu, le brie et le camembert. Servir à une température comprise entre 6°C et 8°C.

Sauvignon Blanc 45%
Vioigner 34%

Sémillon 17%
Gewurztraminer 4%

50 cl e 12% vol
50 cl e 12.5% vol
50 cl e 13% vol
50 cl e 13.5% vol
50 cl e 14% vol
50 cl e 14.5% vol
50 cl e 15% vol



COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

GA(*)	GA+	C0SECHA	(a)			
11	N8	N9	NO	N1	N2	N3
11.5	O8	O9	OO	O1	O2	O3
12	P8	P9	PO	P1	P2	P3
12.5	Q8	Q9	QO	Q1	Q2	Q3
13	R8	R9	RO	R1	R2	R3
13.5	S8	S9	SO	S1	S2	S3
14	T8	T9	TO	T1	T2	T3
14.5	U8	U9	UO	U1	U2	U3
15	V8	V9	VO	V1	V2	V3
15.5	W8	W9	WO	W1	W2	W3
16	X8	X9	XO	X1	X2	X3

Medidas (ancho x alto)	42 x 120 mm.
Papel	Adestor Gliter WS (Antalis)
Barniz	UV Mate
Impresión y Pegado	Digital / Autoadhesivo
Sentido de salida	AISA 3 (Molina) / AISA 4 (Isla de Maipo)
Diámetro rollo	350mm +/- 10mm (aplicando redondeo de cantidades)
Paso etiquetas/contras	entre 3 y 4,5 mm
	NUNCA inferior a 3mm

Colores
Negro