

Archivo preparado por: **Madeleine Espíndola** / mespindl@vspt.cl

PARA USO INTERNO

TIV: DT0AB00201

2019

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un assemblage de Riesling (39%), Sauvignon Gris (32%), Gewurztraminer (17%), Viognier (10%) et Sauvignon Blanc (2%). Il offre des notes de péches séchées, de caramel et de miel. C'est un vin complexe et équilibré, avec une finale longue et savoureuse. Idéal à partager avec des amis en apéritif ou en accompagnement d'un dessert à base de fruits. Servir entre 6°C et 8°C.

2021

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un mélange de Sauvignon Blanc (70%), Gewurztraminer (15%), Viognier (10%) et Chardonnay (5%). Élaboré à partir de nos meilleurs raisins avec des notes d'agrumes tels que mandarine ou pamplemousse rose. 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°C et 8°C.

2020

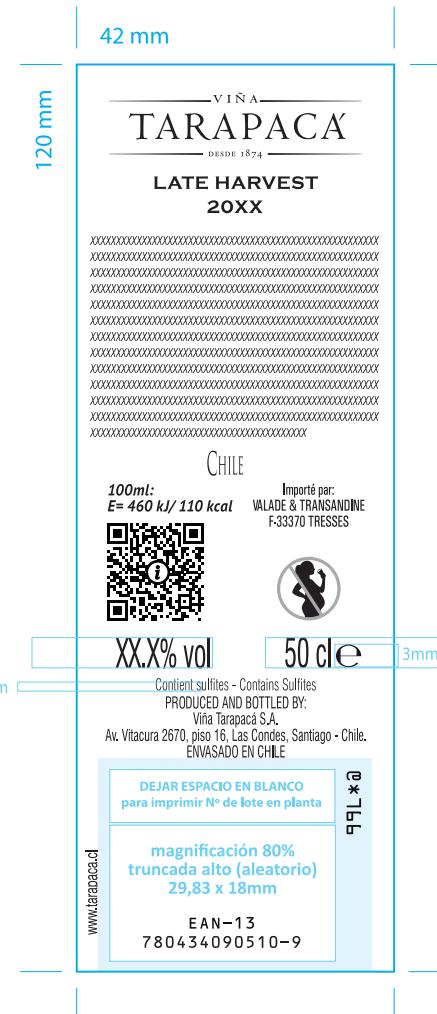
Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un mélange de Sauvignon Blanc (60%), Sauvignon Gris (14%) Gewurztraminer (12%), Chardonnay (8%) et Viognier (6%). Élaboré à partir de nos meilleurs raisins avec des notes d'agrumes tels que mandarine ou pamplemousse rouge. On remarque également des notes florales 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°C 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% Sémillon 17%
Viognier 34% Gewurztraminer 4%

12% vol
12.5% vol
13% vol
13.5% vol
14% vol
14.5% vol
15% vol



2020
2021
2022
2023
2024

COLOCAR VARIABLE SEGÚN OC

GA(*) GA+ COSECHA (@)

11	N0	N1	N2	N3	N4	N5
11.5	O0	O1	O2	O3	O4	O5
12	P0	P1	P2	P3	P4	P5
12.5	Q0	Q1	Q2	Q3	Q4	Q5
13	R0	R1	R2	R3	R4	R5
13.5	S0	S1	S2	S3	S4	S5
14	T0	T1	T2	T3	T4	T5
14.5	U0	U1	U2	U3	U4	U5
15	V0	V1	V2	V3	V4	V5
15.5	W0	W1	W2	W3	W4	W5
16	X0	X1	X2	X3	X4	X5

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