

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

**PARA USO INTERNO**  
**TIV: DT0AB00201**

2019

Le Tarapaca « Vendanges Tardives » est un assemblage de Riesling (39%), Sauvignon Gris (32%), Gewurztraminer (17%), Viognier (10%) et Sauvignon Blanc (2%). Il offre des notes de pêches 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.

2020

Le Tarapacá « Vendanges Tardives » est un mélange de Sauvignon Blanc (60%), Sauvignon Gris (14%), Gewürztraminer (12%), Chardonnay (8%) et Vignoble (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 murs exquels tels que la pêche blanche ou la chimayo. 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 avec un plateau de fromages ; fromage blanc, 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%), Viognier (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 exquits tels que la pêche blanche ou la chimrinoa. 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.

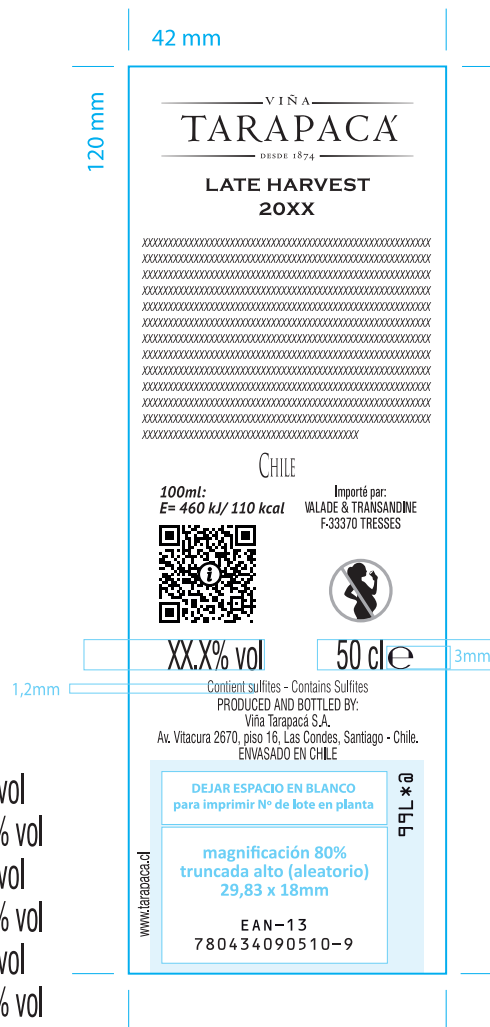
2022

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%**  
**Vioignier 34%**

**Sémillon 17%**  
**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 (a)					
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