

2013

Tarapacá Late Harvest 2013 es una mezcla de Sauvignon Blanc, Gewürztraminer y Viognier. Un 94% de las uvas proviene de nuestro campo en Isla de Maipo, lo que contribuye a la riqueza del paladar y un largo y jugoso final. El Sauvignon Blanc aporta frescas notas a durazno, mientras que el Gewürztraminer entrega notas a caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries.

Sauvignon Blanc **47%**
Gewürztraminer **47%**
Viognier **6%**

2014

Tarapacá Late Harvest es una mezcla de Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. El Sauvignon Blanc aporta frescas notas a durazno, mientras que el Gewürztraminer entrega notas a caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries.

Sauvignon Blanc **70%**
Gewürztraminer **30%**

2015

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc **50%**
Gewürztraminer **36%**
Viognier **14%**

2016

Tarapacá Late Harvest es una mezcla elaborada de nuestras mejores uvas, aportando frescas notas a durazno con matices de caramelo, miel y huesillo. Es un vino complejo y balanceado, con un jugoso y largo final. Disfrútalo en buena compañía, con postres a base de frutas tropicales y berries. Sirvelo a una temperatura de entre 6° y 8°.

Sauvignon Blanc **60%**
Gewürztraminer **30%**
Viognier **10%**

12° G.L.

12.5° G.L.

13° G.L.

13.5° G.L.

14° G.L.

14.5° G.L.

15° G.L.



Medidas (ancho x alto) 42 x 120 mm.

Papel Fasson Cuvee Martelé Marfil

Barniz Acuoso Mate

Impresión y Pegado Flexografía / Autoadhesivo

Colores



Negro