

# ESPUMANTE VINO DEL DESIERTO

PROYECTO FINANCIADO POR EL GOBIERNO REGIONAL DE TARAPACÁ A TRAVES DEL FONDO DE INNOVACIÓN PARA LA COMPETITIVIDAD FIC.



## Director del Proyecto comenta como realizarán pruebas con el Espumante Vino del Desierto

En Viña Canchones ya se encuentran preparados para desarrollar la pruebas del producto Espumante Vino del Desierto confirmó el director de la iniciativa, Marcelo Lanino, pensando que ya pronto se comenzará con la cosecha, para posteriormente desarrollar la Vendimia.

"Estamos en pleno desarrollo de la uva, tenemos mucho cuidado y preocupación en mantener el riego y la fertilización que se necesita para un desarrollo adecuado, maximizando sus características organolépticas, ya que sólo con uvas de buena calidad se puede lograr un vino de calidad", explicó Lanino.



Lo que se busca es después de la cosecha, realizar manejos en el proceso de vinificación, cuidando todos los días el buen desarrollo del producto como se desarrolla, midiendo características como pH, densidad y temperatura, donde además, se realizan remontajes que permiten obtener el color del vino. "Con el zumo de la uva ya fermentado, desarrollamos las pruebas para desarrollar el método Champenoise, dejando botellas con vino ya terminado durante un período de tiempo en el que el

vino se encuentra en contacto con las lías, generando aromas característicos. Este será utilizado posteriormente para realizar el "deguelle" y llenar con vino", agregó el director del proyecto, quien también dijo que en esa etapa se realizarán pruebas para contrastar el método Champenoise y el ancestral, de manera de aprender, adaptar y elaborar estrategias que permitan incorporar los equipos que realizaran el escalamiento de la producción.



GOBIERNO REGIONAL  
**TARAPACÁ**

**CORE**  
TARAPACÁ

**unap**  
UNIVERSIDAD ARTURO PRAT  
DEL ESTADO DE CHILE

CONOCIMIENTO Y TERRITORIO

**ESPUMANTE**  
VINO DEL DESIERTO