

# TABALI TALINAY CALIZA

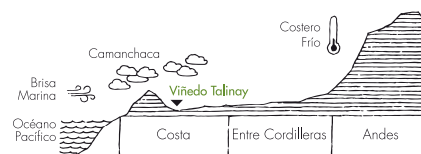
## CHARDONNAY

### 2022



#### VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 150 METROS  
SUELO: LADERAS CALCÁREAS  
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS.



#### VIÑEDO

El viñedo Talinay se encuentra ubicado en la indómita costa fría del Norte de Chile, en el Valle de Limarí, al lado del Parque Nacional Fray Jorge y en territorio declarado Reserva Mundial de la Biósfera por la Unesco. Caliza viene de un pequeño cuartel, de 0,7 hectáreas, donde se encuentra la mayor concentración de calcáreo y que fue plantado el año 2006 con una densidad de 5.000 plantas por hectárea.

#### CLIMA

Este viñedo se encuentra en un lugar muy especial, a 12km del Océano Pacífico, donde existe una constante presencia de frías brisas costeras. Debido a esta extraordinaria condición, es que tenemos temperaturas mucho más bajas que en el resto del valle, haciendo de este lugar la zona plantada con clima más frío de todo el Valle de Limarí. En verano, la temperatura máxima alcanza a llegar a los 23,5°C que en términos de cosecha significa poder cosechar entre 2 y 3 semanas más tarde que en el resto de las regiones costeras de Chile.

#### SUELO

Es el factor más importante en el carácter de los vinos provenientes de este viñedo. Los viñedos están plantados sobre suelos calcáreos donde la roca es calcárea, es decir, este es un viñedo plantado sobre un fenómeno geológico único en Chile, lo que le da un sello muy característico a sus vinos. Esto se produce por ser una terraza marina muy antigua que hoy está en superficie y presenta un suelo calcáreo muy poroso y fracturado, lo que permite que las raíces puedan fácilmente explorar la roca que actúa como un gran regulador hídrico y extraordinaria fuente de carbonato de calcio. Este mineral es extremadamente cualitativo en la producción de grandes vinos de afamadas zonas vitivinícolas mundiales.

#### PRODUCCIÓN Y GUARDA

Desde la poda hasta la cosecha, el más mínimo trabajo realizado en el viñedo ha sido cuidadosamente supervisado por el equipo de viticultura y enología, a fin de producir la mejor calidad de fruta posible. La fruta fue recogida a mano el día 25 de febrero y puesta en cajas con capacidad de 20kg, a modo de evitar que la fruta sufra algún daño. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos y uvas para así asegurar que sólo las mejores uvas fueran vinificadas. El 100% de la fermentación fue realizada en barricas de roble francés, obtenidas de lugares muy prestigiosos como lo son Fontainebleau, Jupille y Vosges. Posteriormente, el vino fue guardado en barricas por 10 meses.

#### NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido, Caliza es un vino con gran profundidad, largo, tenso, jugoso y con nervio. Notas salinas, minerales y gran verticalidad en boca. Sin duda un vino con carácter, en el que se siente toda la fuerza del viñedo Talinay.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller  
Variedad: 100% Chardonnay  
Rendimiento: 5.000 kgs por hectárea  
Cosecha: 25 de febrero  
Alcohol: 12.8%  
PH: 3.2  
Acidez Total: 8.6 g/l  
Azúcar Residual: <1.6 g/l