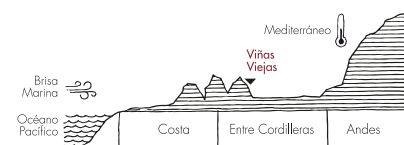


TABALI PEDREGOSO

CARMENÈRE

2022

VALLE DE CACHAPOAL
ALTURA: 300 METROS
SUELO: LADERA GRANÍTICA
EXPOSICIÓN: NORTE
VIÑAS VIEJAS



VIÑEDO

Este viñedo está situado en Cachapoal, una de las mejores zonas del país para la producción de Carmenère. Fue plantado en el año 1950 y por esto hoy en día tiene bajo rendimiento, lo que es reflejado en vinos de alta calidad.

CLIMA

El clima es mediterráneo y el viñedo tiene orientación norte, la cual recibe más horas de sol lo que permite la madurez óptima de la fruta.

SUELO

Este viñedo se encuentra plantado sobre una ladera granítica descompuesta que permite una buena penetración de las raíces que logran explorar el perfil del suelo por completo.

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 y puesta en cajas con capacidad de 20kg, es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó la primera semana de Abril, época de su óptima maduración fenólica. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despallados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. La maceración tuvo lugar después de la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Rojo intenso y profundo, con tenues matices violetas. En nariz es elegante, complejo y muy especiado, frutos negros y chocolate. En boca persisten sus suaves taninos con una perfecta combinación entre el roble y la fruta. Elegante y largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Carmenère
Rendimiento: 8.000 kgs por ha
Cosecha: Primera semana de abril
Alcohol: 14%
PH: 3.49
Acidez Total: 5.00 g/l
Azúcar Residual: 3.65 g/l

