



TABALI

TABALI PEDREGOSO

PINOT NOIR

2023



VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 250 METROS
SUELO: ALUVIAL CON VETAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 24 KMS



VIÑEDO

Este viñedo está situado en la zona costera del valle, es una terraza aluvial interrumpida por grandes quebradas de antiguo origen fluvial que hoy día están secas pero con bastante vegetación en su fondo.

CLIMA Y ENTORNO

Abundan los espinos, matorrales pequeños y en las laderas norte y poniente de las quebradas (las más asoleadas) se presencia mucho cactus. Aquí el valle es muy amplio y tiene una gran visibilidad, dada la pureza de su aire y a las escasas construcciones. Durante las tardes es ventoso, siendo técnicamente clasificado como una zona fría para la producción de vinos.

SUELO

En la parte costera donde se encuentra este viñedo (a 24 kms. del mar), la terraza aluvial presenta distintos niveles de arcilla en superficie, dando paso luego a una matriz de suelo aluvial (roca volcánica redondeada por la erosión del traslado de muchos kilómetros desde las altas partes de la cordillera), muy pedregosa pero con vetas de calcáreo en forma de polvo, principalmente compuesto por carbonato de calcio. Las rocas calcáreas existentes en las altas cumbres de la Cordillera de los Andes, fueron arrastradas por efectos de los derretimientos de los hielos hacia las partes bajas del valle, depositándose en forma de polvo mezclado con el suelo aluvial. Este fenómeno fue el que hizo que el Valle del Limarí se desmarcara inmediatamente del resto de los valles chilenos, ya que el carbonato de calcio produce vinos minerales y muy frescos, estilo muy distinto al del resto del país, incluso de zonas frías.

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 tercera semana de marzo, época de óptima maduración aromática y fenólica para esta variedad. Posteriormente, se hizo una minuciosa selección de racimos que luego fueron despallados para pasar por una última selección. Luego se realizó una maceración en frío durante 3 días a 8°C para proseguir con la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. Finalmente, una segunda maceración tuvo lugar durante 5 días. El vino fue guardado en barricas 100% de roble francés durante 8 meses.

NOTAS DE CATA

Fresco y elegante, este Pinot Noir de clima frío proviene de nuestros viñedos del Limarí, donde los suelos son arcillosos y calcáreos, perfectos para el desarrollo de esta cepa. En boca es redondo, con intensos sabores a cereza y frambuesa combinado con una delicada acidez y un toque especiado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Pinot Noir
Cosecha: 3era semana de marzo
Alcohol: 13,5%
PH: 3.49
Acidez Total: 4.77 g/l
Azúcar Residual: 2.74 g/l