

TABALI VETAS BLANCAS

PINOT NOIR

2020



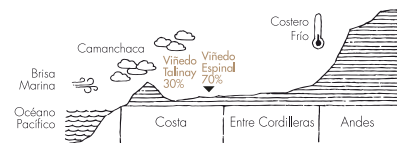
VALLE DE LIMARÍ

VIÑEDO TALINAY

ALTURA: 150 METROS
SUELO: LADERAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS

VIÑEDO ESPINAL

ALTURA: 250 METROS
SUELO: ALUVIAL CON VETAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS



VIÑEDO

Este vino es producido a partir de uvas que provienen en un 30% del viñedo Talinay y en un 70% del viñedo Espinal. 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. El viñedo Espinal también está situado en la zona costera del valle y es una antigua terraza aluvial.

CLIMA

El viñedo Talinay 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. El viñedo Espinal está ubicado a 24km de la costa y es ventoso durante las tardes, siendo técnicamente clasificado como una zona fría para la producción de vinos.

SUELO

El viñedo Talinay se encuentra plantado sobre suelos calcáreos donde la roca es calcárea, es decir, este es un viñedo sembrado sobre un fenómeno geológico único en Chile. 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. El viñedo Espinal se encuentra ubicado en una terraza aluvial que 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 de los Andes), muy pedregosa pero con vetas de calcáreo en forma de polvo, principalmente compuesto por carbonato de calcio.

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 posible. La fruta fue recogida a mano y puesta en cajas con capacidad de 20kg, para que la uva no sufra daño alguno. La cosecha comenzó el 26 de Febrero, época de óptima maduración fenólica para esta variedad. Posteriormente, se hizo una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para pasar por una última selección. Luego se realizó una maceración en frío durante 8 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 3 días. El vino fue guardado en barricas 100% de Roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Profundo y brillante color rojo rubí. En nariz despliega complejos y frescos aromas con excelente intensidad frutal, lleno de cerezas, frutillas y especias, todo perfectamente integrado con el roble francés. En boca, el vino es fresco, delicado y bien balanceado, con una muy buena acidez. Un vino seductor con un final elegante y pronunciado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Pinot Noir
Rendimiento: 6.000 kgs por hectárea
Cosecha: 26 de febrero
Alcohol: 13,5%
PH: 3,39
Acidez Total: 5,54 g/l
Azúcar Residual: 2,94 g/l