

TABALI BARRANCO

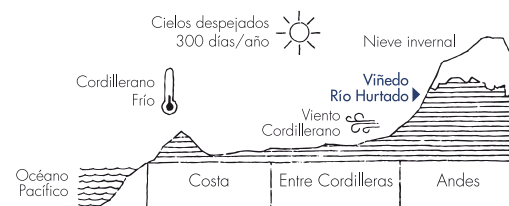
VIOGNIER

2023



VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 1.600 METROS
SUELO: ROCA VOLCÁNICA
EXPOSICIÓN ESTE



VIÑEDO

Este vino fue producido exclusivamente con uvas Viognier, provenientes de nuestro viñedo Río Hurtado, enclavado en la Cordillera de los Andes en el Valle de Limarí y a tan sólo 45 km de Argentina. A una altitud de 1.600 metros sobre el nivel del mar, este singular viñedo de montaña es uno de los tres más altos de Chile.

CLIMA

El viñedo se encuentra en una pendiente con orientación este y solo recibe sol en la mañana y a primera hora de la tarde. Por eso, hay una gran amplitud térmica - la diferencia de temperatura entre el día y la noche - que puede superar incluso los 20°C. En invierno, el viñedo puede estar totalmente cubierto de nieve, mientras llueve en las partes más bajas del valle.

SUELO

El suelo donde está plantado este cuartel es bastante especial ya que es justo el lugar donde se mezcla el suelo aluvial, formado por el arrastre de material del Río Hurtado, con un suelo coluvial, que viene de los derrumbes de roca que se producen desde las altas cumbres de la montaña y son depositados en las partes más bajas. La roca en ambos casos es de origen volcánica.

PRODUCCIÓN Y GUARDA

Desde la poda hasta la vendimia, todo el trabajo realizado en la viña es supervisado cuidadosa y continuamente por el equipo de viticultura y enología para garantizar una fruta del más alto estándar posible. La fruta fue recogida a mano y después colocada en pequeñas cajas de 20 kgs para evitar dañar las uvas. La cosecha empezó la primera semana de febrero, cuando las uvas alcanzaron la madurez fenólica óptima. Los racimos fueron seleccionados a mano y luego las uvas fueron prensadas con racimo completo y solamente el jugo de mejor calidad fue usado en este vino. La fermentación tuvo lugar en pequeños estanques de acero inoxidable con un estricto control de temperatura para preservar toda la fruta y frescor de la uva. La guarda se hizo en acero inoxidable con movimiento de borras semanales para lograr mayor complejidad aromática y más estructura en boca.

NOTAS DE CATA

La nariz es muy elegante y sutilmente perfumada con notas florales, frutos blancos secos, especias y una nota levemente mineral en el fondo. En boca es muy elegante, cremoso pero muy fresco a la vez gracias a una exquisita acidez producida por las frías brisas nocturnas de la montaña que levanta el vino de manera magistral. Este es un Viognier de montaña, único en su tipo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Viognier
Cosecha: Primera semana de febrero
Alcohol: 14%
PH: 3.18
Acidez Total: 6.03 g/l
Azúcar Residual: 1.10 g/l

