

TABALI DOM

CABERNET SAUVIGNON

2017



VALLE DEL MAIPO

ALTURA: 320 METROS
SUELO: LADERA COLUVIAL
UBICACIÓN: CORDILLERA DE LA COSTA

VIÑEDO

El viñedo DOM se encuentra ubicado en el Valle del Maipo, plantado sobre una ladera perteneciente a la Cordillera de la Costa.

CLIMA

Esta zona posee un clima mediterráneo más fresco que hacia el interior del valle, fundamentalmente debido a que es una ladera con exposición sur. Esto significa que tiene una menor exposición al sol durante la época de maduración de la fruta. Esto sumado a la cercanía con el cauce del río Maipo, el cual a esa altura transporta una fresca brisa que ayuda a bajar las temperaturas, provoca que la uva madure lentamente y produzca un vino Cabernet Sauvignon con fruta negra muy fresca y elegante.

SUELO

Este viñedo está plantado sobre una ladera de origen coluvial, lo que significa que durante la etapa de formación de este suelo, fragmentos de las grandes rocas ubicadas en las partes más altas de la Cordillera de la Costa se fueron meteorizando y fracturando, cayeron y se depositaron en la base del acantilado, lo que con el pasar del tiempo hizo que se fuera formando esta ladera (esta es la explicación geológica de la palabra Talud). Este tipo de suelos presenta una gran cantidad de piedras anguladas infiltradas en el perfil, lo que genera suelos de muy baja fertilidad, con una excelente proporción de arcillas y arenas, que favorecen el drenaje y una gran exploración radicular de las plantas, todas características fundamentales para lograr naturalmente bajas producciones y uvas de muy buena concentración y alta calidad.

PRODUCCIÓN Y GUARDA

Desde la poda hasta la cosecha, todos los trabajos realizados en el viñedo cuentan con la total supervisión del equipo técnico de Tabali, todo esto con el fin de producir uvas de la más alta calidad, la cual es cosechada 100% a mano y es trasladada a la bodega en cajas de 20 kilos de capacidad para así asegurarnos de que las uvas llegarán en óptimas condiciones. La cosecha se va realizando a medida que los distintos sectores van llegando a su madurez fenólica óptima por lo que esta comenzó el día 1 y terminó el día 3 de abril. Las uvas pasan por un proceso de selección manual de racimos y post despallado de granos para asegurarnos que solo la mejor uva llegará al proceso de fermentación. La fermentación se realiza en pequeños estanques de acero inoxidable (4.000, 8.000 y 12.000 litros) lo que nos permite vinificar pequeñas cantidades en forma separada y que además cuentan con control de temperatura en todas las etapas de la vinificación, principalmente durante la maceración en frío inicial y la fermentación alcohólica. Este vino luego pasó 18 meses en barricas de roble francés antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

En nariz presenta notas intensas de grosella negra y menta con toques de bálsamo, laurel y roble. Jugoso en boca, con gran frescor, una textura amable y taninos finos y activos que le dan forma a un Cabernet clásico, sabroso y con un largo y muy elegante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento: 3.000 kgs por hectárea
Cosecha: Primera semana de abril
Alcohol: 14%
PH: 3.33
Acidez Total: 5.58 g/l
Azúcar Residual: 2.93 g/l

