

TABALI PAYEN

SYRAH · CABERNET FRANC

2018



VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 150 METROS
SUELO: LADERAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS.



VIÑEDO

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.

CLIMA

Este viñedo 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, haciendo de este lugar la zona plantada con clima más frío de todo el Valle de Limarí. En verano, la temperatura máxima alcanza a llegar a los 23,5°C que en términos de cosecha significa poder cosechar entre 2 y 3 semanas más tarde que en el resto de las regiones costeras de Chile.

SUELO

Es el factor más importante en el carácter de los vinos provenientes de este viñedo. Los viñedos están plantados sobre suelos calcáreos donde la roca es calcárea, es decir, este es un viñedo plantado sobre un fenómeno geológico único en Chile, lo que le da un sello muy característico a sus vinos. 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. Este mineral es extremadamente cualitativo en la producción de grandes vinos de afamadas zonas vitivinícolas mundiales.

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 los días 27 y 28 de marzo y puesta en cajas con capacidad de 20kg, a modo de evitar que la fruta sufra algún daño. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos y uvas para así asegurar que sólo las mejores uvas fueran vinificadas mediante el método gravitacional en pequeños tanques de acero inoxidable. El 30% de las uvas fueron fermentadas con la baya completa en barricas de roble Francés y sometidas a un régimen diario de pisoneo para obtener una mayor expresión frutal. El vino fue guardado en barricas de roble Francés, 90% nuevas y 10% de tercer uso, durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

De intenso color rojo y matices violetas, este elegante vino nos recuerda a cerezas y arándanos, en conjunto con violetas, pimienta negra y pequeños toques de humo y especias. En boca muestra gran cuerpo y excelente equilibrio con una intensa concentración de fruta y taninos aterciopelados. El roble está perfectamente integrado con la fruta dando al vino una complejidad y profundidad adicional. Largo final y suave acabado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: Syrah 93% - Cabernet Franc 7%
Rendimiento: 3.500 kgs por hectárea
Cosecha: 27 de marzo
Alcohol: 14,5%
PH: 3.63
Acidez Total: 4.97 g/l
Azúcar Residual: 2.59 g/l

