

TABALI PEDREGOSO

ROSÉ

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 de 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

Las uvas que se usaron para la elaboración de este vino son 100% uvas Pinot Noir provenientes del viñedo Espinal. Las mismas fueron seleccionadas exclusivamente para la producción de vino rosado y se realizó una búsqueda de la mejor calidad, elegancia y frescura en el vino. 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 febrero. Al llegar a la bodega, se hizo una selección de racimos y luego se pasó por un proceso de prensado, largo y muy suave, y con racimos enteros, proceso similar al que se utiliza en la producción de vinos espumantes. Esto se hace para que haya una extracción suave del color y buen volumen y textura en el vino resultante. El jugo fermentó de la misma forma que fermenta un vino blanco, por 21 días en tanques de acero inoxidable, con temperatura controlada.

NOTAS DE CATA

De precioso color rojo pálido, con elegantes perfumes a flores y a fruta, tales como pétalos de rosas, hibiscos, delicadas cerezas, frambuesas, frutillas y piedra mojada. En el paladar es limpio y muestra notas a sandía, sumado a un toque de delicada fruta roja. Es fresco y seco, muestra una muy rica acidez y está acompañado por un toque de especias y una mineralidad salina, que hacen de este vino un ejemplar súper gastronómico.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Pinot Noir
Rendimiento: 9.000 kgs por ha
Cosecha: Tercera semana de febrero
Alcohol: 12,5%
PH: 3.15
Acidez Total: 6.60 g/l
Azúcar Residual: 1.49 g/l

