

TABALI PEDREGOSO

SYRAH

2022

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 del 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

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 y puesta en cajas con capacidad de 20kg, es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó el 4 de abril, época de óptima maduración fenólica de esta variedad. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. La maceración tuvo lugar después de la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido durante 10 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Este vino posee un intenso color rojo rubí. En boca es de gran cuerpo, con intensos sabores a ciruelas y cerezas negras. Es elegante y con un balance excepcional, que muestra todo el potencial del Valle del Limarí, otorgándole una gran estructura y un prolongado final en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Syrah
Rendimiento: 8.500 por ha
Cosecha: 4 de abril
Alcohol: 14%
PH: 3.62
Acidez Total: 5.46 g/l
Azúcar Residual: 2.79 g/l

