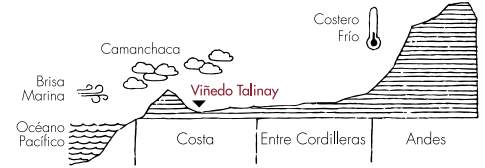




TABALI

## TABALI TALINAY LÍTICO MALBEC 2017

VALLE DE LIMARÍ  
ALTURA: 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 sembrado 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 y puesta en cajas con capacidad de 20kg, para que la uva no sufra daño alguno. La cosecha comenzó la tercera semana de marzo, época de óptima maduración fenólica para esta variedad. Posteriormente, se hizo una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para pasar por una última selección. Luego las uvas entran a pequeños estanques de acero inoxidable para fermentar a 22-27°C. El vino fue guardado en barricas de roble francés durante 18 meses.

### NOTAS DE CATA

De color rojo con tintes violáceos, con una nariz elegante y floral, muestra espino y violetas contra un fondo de cereza agria. En boca ofrece una frescura exquisita, taninos calcáreos y un perfil concentrado, jugoso en boca, con un final largo.



### TECHNICAL INFORMATION

Enólogo: Felipe Müller  
Variedad: 100% Malbec  
Cosecha: 20 de marzo  
Alcohol (Vol%): 14,5%

PH: 3.38  
Acidez total: 5.58 g/l  
Azúcar residual: 2.39 g/l