

TABALI VETAS BLANCAS

CHARDONNAY

2022

VALLE DE LIMARÍ

VIÑEDO TALINAY
ALTITUD: 150 METROS
SUELO: LADERA CALCÁREA
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS.

VIÑEDO ESPINAL
ALTITUD: 250 METROS
SUELO: ALUVIAL CON VETAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 24 KMS.



VIÑEDO

Este vino es producido a partir de uvas que provienen en un 40% del viñedo Talinay y en un 60% del viñedo Espinal. 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. El viñedo Espinal también está situado en la zona costera del valle y es una antigua terraza aluvial.

CLIMA

El viñedo Talinay 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. El viñedo Espinal está ubicado a 24km de la costa y es ventoso durante las tardes, siendo técnicamente clasificado como una zona fría para la producción de vinos.

SUELO

El viñedo Talinay se encuentra plantado sobre suelos calcáreos donde la roca es calcárea, es decir, este es un viñedo sembrado sobre un fenómeno geológico único en Chile. 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. El viñedo Espinal se encuentra ubicado en una terraza aluvial que 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 de los Andes), muy pedregosa pero con vetas de calcáreo en forma de polvo, principalmente compuesto por carbonato de calcio.

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 primera semana de Marzo, época de óptima maduración aromática y fenólica para esta variedad. Posteriormente entró a una minuciosa selección de racimos. La fermentación se efectuó en barricas de roble francés, donde luego fue guardado el vino con procesos de batonaje hasta el momento de su embotellamiento.

NOTAS DE CATA

Este intenso Chardonnay es de un color amarillo con sutiles reflejos verdes. Posee una sutileza aromática con notas a frutas tropicales frescas y toques de flores secas. En boca es equilibrado, elegante, con notas a piña, cítricos, miel, y con gran mineralidad, propia de los vinos del Limarí. El tiempo en barrica francesa aporta complejidad, que se combina con una refrescante y placentera acidez. Final largo y elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Chardonnay
Rendimiento: 6.000 kgs. por ha
Cosecha: Primera semana de Marzo
Alcohol: 13%
PH: 3.15
Acidez total: 7.01 g/l
Azúcar Residual: 1.25 g/l

