

TABALI VETAS BLANCAS

MALBEC · CABERNET FRANC

2020

VALLE DE LIMARÍ
ALTURA: 250 METROS
SUELO: ALUVIAL CON VETAS CALCÁREA
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

En esta zona 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 bastante ventoso siendo técnicamente clasificado como una zona fría para la producción de vinos. Las viñas en esta zona comparten con otros cultivos, especialmente olivos destinados a la producción de aceite de oliva.

SUELO

Este viñedo está ubicado en la terraza aluvial más antigua del sector costero del Valle de Limarí, es decir, fue la primera en formarse y presenta ciertas características muy particulares que la hacen especialmente apropiada para la producción de vinos de alta gama. 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 kms, desde las altas partes de la cordillera) muy pedregosa pero con vetas de calcáreo en forma de polvo, principalmente compuesto por carbonato de calcio. Es decir, la roca calcárea existente en las altas cumbres de la Cordillera de los Andes fue arrastrada por efectos del deshielo hacia las partes bajas del valle, depositándose en forma de polvo mezclada 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 resto de Chile, 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. Este vino es una mezcla 60% Malbec y 40% Cabernet Franc, ambas provenientes de nuestro viñedo El Espinal, cosechadas, vinificadas y guardadas por separado hasta el momento de hacer la mezcla final. La cosecha de ambas uvas fue temprana, el malbec se cosechó el día 28 de Febrero y el Cabernet Franc 2 días después, buscando un perfecto equilibrio entre la madurez fenólica, el frescor y una buena acidez natural en las uvas. Ambas pasaron por una minuciosa selección de racimos y granos antes de ser vinificadas en pequeños estanques de acero inoxidable con temperatura controlada, donde tuvieron una maceración pre fermentativa en frío de 10 días para luego dar paso a la fermentación con levaduras nativas y muy suaves remontajes para no tener una extracción excesiva de taninos. Luego tuvo una maceración post fermentativa de aproximadamente 10 días más para redondear las bocas siendo descubadas entre 25 y 30 días desde su molienda. Los vinos fueron guardados en barrica 100% de roble francés usado durante 14 meses.

NOTAS DE CATA

Vino de color rojo intenso con tintes violeta. En nariz ambas variedades se mezclan de forma perfecta produciendo un vino muy elegante, expresivo y único en su tipo, lleno de fruta como arándanos y cerezas junto a exquisitas notas florales aportadas por el Malbec y notas especiadas muy frescas aportadas por el Cabernet Franc, que lo hacen un vino muy complejo y atractivo. En boca, tiene una estructura muy impresionante dado el carácter del Cabernet Franc que aporta taninos y mucha tensión junto a la untuosidad y suavidad del Malbec logrando una boca muy equilibrada, potente, fresca, suave y llena de fruta, donde además las barricas acompañan suavemente al vino mostrando de manera muy precisa y nítida este extraordinario terroir en una mezcla fantástica.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 60% Malbec, 40% Cabernet Franc
Rendimiento: 6.000 kgs por hectárea
Cosecha: 28 de febrero
Alcohol: 14,5%
PH: 3.60
Acidez Total: 5.64 g/l
Azúcar Residual: 2.49 g/l

