



TABALI

TABALÍ PEDREGOSO VIOGNIER 2015

VALLE DE LIMARÍ

ALTURA: 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

Las uvas son prensadas directamente (sin moler), obteniendo una rápida decantación del jugo y manteniendo la acidez de las uvas intactas. El jugo es decantado a bajas temperaturas por 12 horas y luego fermenta con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas, nunca sobrepasando los 18 °C. Luego de la fermentación el vino se mantuvo en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Este aromático y sutil Viognier presenta un color amarillo limpio. En nariz, resaltan los aromas cítricos, a chirimoya y suaves toques a pasas con un segundo plano floral. En boca, delicados toques de damasco, pera y frutas cítricas se mezclan con una suave acidez, resultando en un vino elegante y balanceado, de gran persistencia.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Viognier
Rendimiento: 5.000 Kgs per ha
Cosecha: Fines de marzo

Alcohol (Vol%): 13.5%
PH: 3.18
Acidez Total: 3.92 g/l (Acidez Tartárica: 6.01 g/l)
Azúcar Residual: 9,24 g/l

