



TABALI

TABALÍ TALINAY CHARDONNAY 2015

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 Biosfera 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 el día 9 de abril y puesta en cajas con capacidad de 20kg, a modo de evitar que la fruta sufra algún daño. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos y uvas para así asegurar que sólo las mejores uvas fueran vinificadas. El 30% de las uvas fueron fermentadas con la baya completa en barricas de roble Francés y sometidas a un régimen diario de pisoneo para obtener una mayor expresión frutal. El 100% de la fermentación fue realizada en barricas de roble francés, obtenidas de lugares muy prestigiosos como lo son Fontainebleau, Jupille y Vosges. Luego el vino fue guardado por 11 meses con un régimen diario de pisoneo a modo de resaltar el volumen, la calidad y el carácter.

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay de color amarillo pálido refleja el carácter único y mineral del terroir de Talinay y se encuentra en perfecto equilibrio con un paladar rico, cremoso y vibrante. En nariz muestra una impresionante pureza y precisión, balanceado con una armoniosa frescura, que termina en un final persistente y elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Chardonnay
Rendimiento: 5.000 Kgs per ha
Cosecha: Segunda semana de abril

Alcohol (Vol%): 13.5%
PH: 3.13
Acidez Total: 4.37 g/l (Acidez Tartárica: 6.69 g/l)
Azúcar Residual: <1g/l

