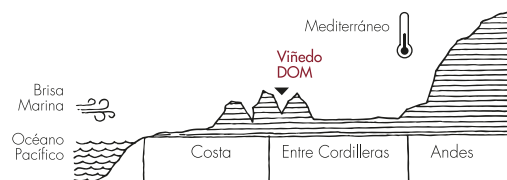




TABALI

## TABALI DOM CABERNET SAUVIGNON 2015

VALLE DE MAIPO  
ALTURA: 320 METROS  
SUELO: LADERA COLUVIAL  
EXPOSICIÓN: SUR  
UBICACIÓN: CORDILLERA DE LA COSTA



### VIÑEDO

Este viñedo se encuentra plantado en la Región Metropolitana, en un cordón montañoso transversal perteneciente a la Cordillera de la Costa.

### CLIMA

El viñedo está ubicado en una ladera suave, con exposición sur con mucha menos insolación durante el verano (más fría) y con una gran vegetación nativa, muy antigua arriba de los viñedos. El sector también se caracteriza por tener bastante brisa durante la tarde, producto de su cercanía al cajón del río Maipo. Todos estos factores hacen de este viñedo un lugar de clima algo más frío que el resto del Maipo. Por esto la uva madura más lento y se producen vinos más frescos y elegantes.

### SUELO

El suelo es una ladera de origen coluvial, con gran cantidad de piedras infiltradas por capas, producto de que en las partes altas de los cerros hay farellones de piedras fracturadas que van cayendo hacia las faldas de éstos, se van depositando y van formando un suelo con piedras muy anguladas. Tierra ideal para plantar Cabernet Sauvignon debido a su baja fertilidad, por ende el crecimiento y la producción de uvas es naturalmente muy controlada y de altísima calidad.

### 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, es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó la primera semana de abril, época de óptima madurez fenólica para esta variedad. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despallados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. La maceración tuvo lugar después de la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido 10 meses en barricas de roble francés.

### NOTAS DE CATA

"Esta es una selección de dos hectáreas de una ladera de suelos coluviales en una ladera que mira hacia el sur, en una exposición fría en este lado del mundo. Con 18 meses de barrica, y dos años de botella, este tiene un carácter fresco, vivo, lleno de especias y frutos secos, pero siempre manteniendo el frescor. Ofrece un estilo de vieja escuela, con un acento en la acidez y en la suavidad de los taninos. Es un vino que, de cierta forma, se siente frágil o, mejor, sutil, siguiendo la tradición de los tintos del Maipo, ese tipo de elegancia y equilibrio en un vino que hoy muestra apenas una parte de lo que mostrará en unos cinco años."

Guía Descorchados 2020

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller  
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol (Vol%): 14%

