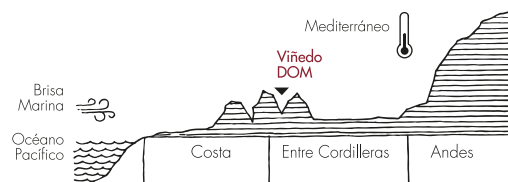




TABALI

TABALÍ PEDREGOSO CABERNET SAUVIGNON 2019

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

De color rojo rubí intenso, este Cabernet Sauvignon se destaca por su buen cuerpo y estructura. Predominan los aromas a cerezas, violetas, cassis y humo, complementándose con toques tostados. En boca es un vino redondo, con taninos sedosos balanceados y una gran estructura, buen balance entre buena acidez y abundante fruta.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon
Rendimiento: 8.000 Kgs per ha
Cosecha: Primera semana de abril

Alcohol (Vol%): 14%
PH: 3.54
Acidez Total: 3.51 g/l (Acidez Tartárica: 5.37 g/l)
Azúcar Residual: 2.94 g/l

