

TABALI PEDREGOSO

SAUVIGNON BLANC

2022

VALLE DE LIMARÍ

ALTURA: 150 METROS
SUELO: MECETAS 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 Biósfera 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 y puesta en cajas con capacidad de 20kg, es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó la segunda semana de marzo, época de óptima maduración aromática y fenólica para esta variedad. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (11°C-13°C) con el fin de mantener todos los sabores, frescura y aromas de la fruta en el vino. La guarda se realiza en estanques de 100% acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

En este Sauvignon Blanc de color amarillo cristalino matizado con tonos verdosos, resaltan los aromas cítricos de fruta de la pasión y toques de hierba fresca. En boca tiene gran volumen el cual se entremezcla con la sutileza de los minerales con pomelos maduros, resultando un vino fresco, de intensa acidez y muy elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Sauvignon Blanc
Rendimiento: 8.000 kgs por hectárea
Cosecha: 22 de marzo
Alcohol: 13%
PH: 2.93
Acidez Total: 6.62 g/l
Azúcar Residual: 1.06 g/l

