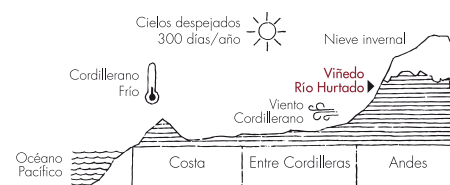


**TABALI**

TABALI ROCA MADRE MALBEC 2018

VALLE DE LIMARÍ
ALTURA: 1.600 METROS
SUELO: ROCA VOLCÁNICA
EXPOSICIÓN ESTE
Latitud: 30° 20'5,7" S
Longitud: 70°37,5'54"O



VIÑEDO

Este vino fue producido exclusivamente con uvas Malbec, provenientes de nuestro viñedo Río Hurtado, enclavado en la Cordillera de los Andes en el Valle de Limarí y a tan sólo 45 km de Argentina. A una altitud de 1.600 metros sobre el nivel del mar, este singular viñedo de montaña es uno de los tres más altos de Chile.

CLIMA

El viñedo se encuentra en una pendiente con orientación este y solo recibe sol en la mañana y a primera hora de la tarde. Por eso, hay una gran amplitud térmica - la diferencia de temperatura entre el día y la noche - que puede superar incluso los 20°C. En invierno, el viñedo puede estar totalmente cubierto de nieve, mientras llueve en las partes más bajas del valle.

SUELO

Es un suelo bastante particular donde la roca volcánica (andesita) se descompuso in situ y de a poco fue formando algo de suelo, no mucho ya que la roca madre en ese sector está prácticamente a 1 metro de la superficie con la gracia de estar muy fracturada lo que permite el paso de las raíces hacia abajo y así pueden explorar todo el perfil geológico y darle una calidad, elegancia, complejidad y sobretodo una tipicidad a los vinos inigualable.

PRODUCCIÓN Y GUARDA

Desde la poda hasta la vendimia, todo el trabajo realizado en la viña es supervisado cuidadosamente y continuamente por el equipo de viticultura y enología para garantizar una fruta del más alto estándar posible. La fruta fue recogida a mano y después colocada en bins de 20 kg para evitar daños a las uvas. La cosecha empezó la primera semana de marzo, cuando las uvas alcanzaron la madurez fenólica óptima. Los racimos fueron seleccionados a mano antes de pasar a la despalilladora, donde las uvas fueron separadas del escobajo. Luego las uvas fueron nuevamente seleccionadas a mano, antes de pasar al tanque. Las uvas fermentaron en tanques de acero inoxidable de pequeño tamaño a 22-27°C.

El vino fue envejecido durante 18 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

La nariz es una explosión de flores, muy elegante y por capas, sutil y compleja, que cambia lentamente en la copa con un frescor extraordinario y aromas exuberantes a durazno, hierbas aromáticas y flores. Taninos suaves y refinados y una textura que parece increíble para un viñedo de solo cinco años de antigüedad. Este Malbec parece reflejar el cielo despejado, las brisas frías y el paisaje impresionante y dramático en sus sabores brillantes y expresivos. Este es un Malbec de montaña, único y muy especial.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Malbec
Cosecha: 2 de Marzo
Alcohol (Vol%): 14%

PH: 3,55
Acidez Total: 3,85 g/l (Acidez Tartárica: 5.9 g/l)
Azúcar Residual: 2,85g/l

