



TABALI

TABALÍ TALINAY PINOT NOIR 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 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 el día 15 de marzo y puesta en cajas con capacidad de 20kg, a modo de evitar que la fruta sufra algún daño. Primero, se hizo una minuciosa selección de racimos, luego el 70% fue despallado y el 30% racimo completo. Posteriormente se realizó una maceración en frío durante 7 días a 8°C para proseguir con la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable con levaduras nativas y temperaturas controladas que partieron desde los 20°C hasta los 26°C, en conjunto con un sutil pisoneo manual para extraer todo el color y sabores de la uva. Finalmente, se realizó una corta maceración para incrementar su volumen en el paladar. Luego de la fermentación, el vino fue guardado durante 12 meses en barricas 100% de roble francés, obtenidas de lugares muy prestigiosos como lo son Fontainebleau, Jupille, Bertrange, Tronçais y Allier. El 100% de este vino tiene fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color rojo, brillante y limpio. Este Pinot Noir tiene notas complejas y minerales, con abundantes frutos rojos y un distintivo carácter terroso. Despliega riqueza y frescura. En boca es amplio, cremoso y de gran textura, con sabores finamente equilibrados y un largo y cautivante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Pinot Noir
Rendimiento: 6.000 Kgs per ha
Cosecha: Primera semana de abril

Alcohol (Vol%): 13.5%
PH: 3.40
Acidez Total: 3.77 g/l (Acidez Tartárica: 5.78 g/l)
Azúcar Residual: 2.24 g/l

