



TABALI

TABALI TALINAY SAUVIGNON BLANC 2021



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 en pequeños recipientes de 20kg. La cosecha comenzó el 10 de Marzo y luego pasó a una cuidadosa selección de los racimos. Se introdujeron diferentes métodos para producir pequeñas cantidades de uva concentrada y de muy alta calidad. La fermentación se hizo en pequeños tanques de acero a temperaturas muy bajas (11°C-13°C), esto para mantener todos los sabores, aromas y frescura de la fruta en el vino. Luego el vino al quedar con menos peso es sometido a un régimen diario de movimiento de modo de resaltar el volumen, la calidad y el carácter del vino.

NOTAS DE CATA

Este Sauvignon Blanc refleja el carácter único del terroir de Talinay. En nariz despliega una gran elegancia y mineralidad, con aromas a flores primaverales y cítricos, en perfecto equilibrio con un paladar fresco, vivaz y muy complejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller	Alcohol (Vol%): 12.5%
Variedad: 100% Sauvignon Blanc	PH: 2.88
Rendimiento: 6.000 Kgs per ha	Acidez Tartárica: 7.01 g/l
Cosecha: Segunda semana de marzo	Azúcar Residual: 1.20 g/l