



TABALI

TABALÍ TRANSVERSAL

CABERNET SAUVIGNON 50%, SYRAH 25%, CABERNET FRANC 15% Y MALBEC 10%
2016

Este vino refleja el espíritu explorador, innovador y foco en calidad que ha buscado Tabalí desde sus inicios. Es una mezcla única y singular de 4 cepajes (Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc y Malbec) provenientes de 4 viñedos que hemos descubierto y trabajado durante años para la producción de vinos de alta calidad: DOM en el Valle del Maipo, y Talinay, Espinal y Rio Hurtado del Valle de Limarí. Estos orígenes se unen para producir uno de los mejores vinos de mezcla que se hayan producido en la historia de Chile.

VIÑEDOS (CLIMA Y SUELO)

El viñedo DOM está plantado sobre una ladera coluvial, con exposición sur, ubicada en la Cordillera de la Costa del Valle del Maipo. Tiene un clima mediterráneo fresco producto de su cercanía al río Maipo, el que a esa altura trae brisas provenientes de la costa. El Cabernet Sauvignon aporta la columna vertebral de este vino, dándole todo el carácter y estructura de uno de los más frescos y mejores Cabernet Sauvignon del Maipo. El viñedo Talinay es sin lugar a dudas uno de los viñedos más cualitativos y especiales que tiene Tabalí hoy en día, su clima costero frío y seco, sumado a sus suelos calcáreos le dan al Syrah una calidad, expresión y singularidad sencillamente extraordinaria. Este Syrah aporta gran color, fruta negra y azul muy fresca, especias y gran peso en boca, producto de una muy buena concentración y taninos muy refinados. Por otro lado, el viñedo Espinal es una antigua terraza aluvial que se caracteriza por tener arcilla en sus primeros centímetros de profundidad, pero luego da paso a una matriz aluvial muy pedregosa que contiene altos porcentajes de Carbonato de Calcio (calcáreo) infiltrados en su perfil de suelo, esto le da una singularidad tremenda, sumado a un clima costero frío y seco, es un lugar ideal para la producción de Cabernet Franc, tenso y muy vibrantes, componente ideal para esta mezcla. Por último, tenemos el viñedo de Río Hurtado, enclavado en la Cordillera de los Andes a 1600 metros de altura, con un suelo de origen de roca volcánica con descomposición in situ, roca fracturada que permite el correcto crecimiento radicular de las vides, dándole una tipicidad, complejidad y elegancia única a los vinos provenientes de este campo.

PRODUCCIÓN Y GUARDA

Desde la poda hasta la cosecha, todos los trabajos realizados en los viñedos cuentan con la total supervisión del equipo técnico de Tabalí. Todo esto con el fin de producir uvas de la más alta calidad y que sean un fiel reflejo de sus viñedos de origen. La uva es cosechada 100% a mano y transportada a la bodega en cajas de 20 kgs, para así asegurarnos de que llegarán en óptimas condiciones. La cosecha se va realizando a medida que las distintas uvas, viñedos y cuarteles van madurando fenológicamente. Es así como el Malbec fue cosechado el 14 de marzo, el Cabernet Franc de Espinal fue el 26 de marzo, el Cabernet Sauvignon de DOM el 6 de abril y el Syrah de Talinay el día 13 de abril. Una vez cosechadas las uvas pasan por un proceso de selección de racimos y de granos post despalillado, para asegurarnos que solo la mejor uva llegará al proceso de fermentación. La fermentación se lleva a cabo en pequeños estanques de acero inoxidable (4.000, 8.000 y 12.000 litros), lo que nos permite fraccionar y vinificar pequeñas cantidades de uva provenientes de sectores muy cualitativos, todo bajo un estricto control de temperatura en todas las etapas del proceso. El vino pasó 20 meses de guarda en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Vino de nariz extraordinariamente compleja, elegante y de muy buena concentración. Se nota claramente la influencia del Cabernet Sauvignon del Maipo con toda su fruta negra y casis. El Syrah aporta la fruta más azul como los arándanos y moras. El Cabernet Franc aporta su lado más fresco, vibrante y tenso. El Malbec da sus notas florales, que en conjunto logran dar una extraordinaria complejidad. Barricas de gran calidad aportan en complejidad y toques especiados. En boca es redondo y concentrado, con taninos muy suaves. Es un vino fresco donde la fruta se siente muy presente, de final largo, balanceado y muy persistente.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: Cabernet Sauvignon 50%,
Syrah 25%, Cabernet Franc 15% y
Malbec 10%

Rendimiento: 4.500 - 6.000 Kgs per ha
Cosecha: 14 de marzo al 13 de abril 2016

Alcohol (Vol%): 14%
PH: 3.37
Acidez Total: 3.16 g/l (Acidez Tartárica: 5.88 g/l)
Azúcar Residual: 3.19 g/l

