



TABALI

TABALI VETAS BLANCAS SYRAH 2018

VALLE DE LIMARÍ

ALTURA: 250 METROS

SUELO: ALUVIAL CON VETAS CALCÁREAS

DISTANCIA AL MAR: 24 KMS.



VIÑEDO

Este viñedo está situado en la zona costera del valle, es una terraza aluvial interrumpida por grandes quebradas de antiguo origen fluvial que hoy día están secas pero con bastante vegetación en su fondo.

CLIMA Y ENTORNO

En esta zona el valle es muy amplio y tiene una gran visibilidad dada la pureza de su aire y a las escasas construcciones, durante las tardes es bastante ventoso siendo técnicamente clasificado como una zona fría para la producción de vinos. Las viñas en esta zona comparten con otros cultivos, especialmente olivos destinados a la producción de aceite de oliva.

SUELO

Este viñedo está ubicado en la terraza aluvial más antigua del sector costero del Valle de Limarí, es decir, fue la primera en formarse y presenta ciertas características muy particulares que la hacen especialmente apropiada para la producción de vinos de alta gama. En la parte costera, donde se encuentra este viñedo (a 24 kms del mar) la terraza aluvial presenta distintos niveles de arcilla en superficie, dando paso luego a una matriz de suelo aluvial (roca volcánica redondeada por la erosión del traslado de muchos kms, desde las altas partes de la cordillera) muy pedregosa pero con vetas de calcáreo en forma de polvo, principalmente compuesto por carbonato de calcio. Es decir, la roca calcárea existente en las altas cumbres de la Cordillera de los Andes, fue arrastrada por efectos del deshielo hacia las partes bajas del valle, depositándose en forma de polvo mezclada con el suelo aluvial. Este fenómeno fue el que hizo que el Valle de Limarí se destacara inmediatamente del resto de los valles chilenos, ya que el carbonato de calcio produce vinos minerales y muy frescos, estilo muy distinto al resto de Chile, incluso de zonas frías.

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, para que la uva no sufra daño alguno. La cosecha comenzó la tercera semana de mayo época de óptima maduración fenólica para esta variedad. Posteriormente entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para luego pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. La maceración tuvo lugar después de la fermentación alcohólica. El vino fue guardado en barricas 100% de Roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

De un intenso color rojo, con toques violetas, este vino es de un gran carácter, elegante y maduro. Contiene estructuradas capas de aromas, como cereza negra, pimienta, toques ahumados y especiados. En boca, los sabores están muy bien balanceados con una textura suave, aterciopelada y llena de fruta. Este es un vino único que realza todo el potencial del Limarí, con un excelente potencial de guarda.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Syrah
Rendimiento: 5.000 Kgs per ha
Cosecha: Tercera semana de Mayo

Alcohol (Vol%): 14%
PH: 3.30
Acidez Total: 3.77g/l (Acidez Tartárica: 5.78 g/l)
Azúcar Residual: 2.94 g/l

