

TABALI TALINAY PAI

PINOT NOIR

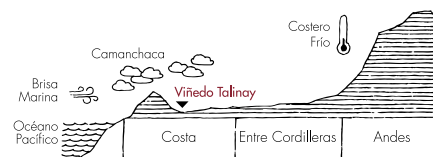
2020



TABALI

VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 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. Las vides fueron plantadas en pie franco y con una muy alta densidad de 12.500 plantas por hectárea. La pendiente en esta parte del viñedo es muy pronunciada (30%). Estas uvas Pinot Noir provienen de una única y muy exclusiva parcela de 1,15 hectáreas de viñas plantadas en 2012, en el sector del viñedo donde se encuentra la mayor concentración de calcáreo.

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 plantado 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. Este vino fue elaborado con uvas de dos selecciones masales de Vosne-Romanée y Gevrey-Chambertin de Borgoña. Las uvas fueron cosechadas a mano el 4 de febrero en contenedores de 20 kg para evitar cualquier daño a la fruta. Primero, los racimos fueron cuidadosamente seleccionados, luego el 60% fue despalillado y el otro 40% se mantuvo el racimo entero. Posteriormente se sometieron a una maceración en frío durante 7 días a 8°C, seguido de la fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en pequeñas barricas de acero inoxidable a temperatura controlada de entre 20°C y 26°C. Esto se acompañó de suaves remontados manuales (muy suaves) para extraer todo el color y sabores de las uvas. A continuación, el vino maceró un breve tiempo para darle mayor cuerpo. Finalmente, el vino tuvo una crianza de 12 meses en barricas de roble francés obtenidas de lugares muy prestigiosos como Fontainebleau, Jupille, Bertrange, Tronçais y Allier. Todo el vino realizó fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De color cereza silvestre, en nariz transmite recuerdos de tierra húmeda, sotobosque, frutos rojos y hierbas, más toques de rosas, especias dulces y sándalo. En el paladar se siente la tiza, es firme, tenso y con una frescura acertada y un paso por boca amable. Este es un vino directo, equilibrado, que muestra la salinidad y la austeridad de Talinay con gran complejidad y elegancia. Sutil, delicado y refinado, con taninos maravillosamente matizados. Este vino está llevando esta variedad a un nuevo nivel en Chile.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Pinot Noir
Cosecha: 4 de febrero
Alcohol: 12,5 %
PH: 3.58
Acidez Total: 5.16 g/l
Azúcar Residual: 2.44 g/l
Pendiente: Norte
Nº Botellas: 6.000
Nº plantas por hectáreas: 12.500
Superficie: 1,13 hectáreas

