

TABALI VETAS BLANCAS

SAUVIGNON BLANC

2024

VALLE DE LIMARÍ

ALTITUD: 150 M.S.N.M.
SUELO: LADERAS CALCÁREAS
DISTANCIA AL MAR: 12 KMS
EXPOSICIÓN: SUR



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 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. 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 última semana de marzo, época de óptima maduración aromática y fenólica para esta variedad. Posteriormente entró a una minuciosa selección de racimos. La fermentación se efectuó en tanques de acero inoxidable a muy bajas temperaturas (11°C-13°C) a modo de rescatar en el vino todos los sabores, aromas y frescura de la fruta. Guarda en estanques 100% Acero Inoxidable.

NOTAS DE CATA

Este vino se destaca por su pálida tonalidad amarilla con reflejos verdosos, resultando un color muy limpio y brillante. En nariz muestra un gran carácter, complejidad, elegancia y una mineralidad muy intensa y singular, con algunas notas cítricas, flores blancas y un toque de aromas verdes. En boca tiene gran volumen, notas minerales, muestra gran acidez y un retrogusto salado debido al suelo de piedra caliza. Resulta muy largo de boca, con un fresco y elegante final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
Variedad: 100% Sauvignon Blanc
Rendimiento: 7.000 kgs por hectárea
Origen: : Laderas con orientación sur debloques G2A, G3A Y G4A
Cosecha: 1 de marzo
Alcohol: 13%
PH: 2.99
Acidez Total: 6.54 g/l
Azúcar Residual: 1.25 g/l

