



TABALÍ RESERVA SAUVIGNON BLANC 2012

4+

ORIGEN

Este vino fue hecho exclusivamente con uvas de nuestros viñedos ubicados en la zona costera del Valle del Limarí en el Norte de Chile.

VIÑEDOS

Estas vides están plantadas en la terraza aluvial más antigua del río Limarí, el perfil de la tierra es una mezcla de gravillas de diferentes tamaños, arcilla y arena con altas concentraciones de carbonato de calcio (piedras calcáreas) y diferentes tipos de sales, debido a la escasez de lluvia por año (70–100 mm). Esta condición geológica hace de éste un lugar único en Chile en términos de formación y composición de la tierra.

CLIMA

Los viñedos están plantados a 29 Km. del Océano Pacífico, el que entrega una gran influencia a la temperatura del área producto de las fuertes brisas que diariamente entran en el continente enfriando el lugar y haciéndolo muy apropiado para el crecimiento de la uva, lo que sumado, a las espectaculares condiciones fitosanitarias por la ausencia de lluvia durante la época de vendimia hacen del lugar un paraíso para las plantas y calidad de las uvas.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Muller
Variedades: 100% Sauvignon Blanc
Rendimiento: 8.000 Kgs. per há
Cosecha: Segunda y tercera semana de Marzo
Alcohol (Vol%): 13.5%
PH: 3.25
Acidez Total: 4.16 g/l (Acidez Tartárica: 6.36 g/l)
Azúcar Residual: 1.5 g/l

PRODUCCIÓN

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 20 Kg., es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó la segunda semana de marzo, época de su óptima maduración aromática y fenólica. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despalillados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (11 ° -13 ° C) con el fin de mantener todos los sabores, frescura y aromas de la fruta en el vino.

GUARDA

100% Acero Inoxidable.

NOTAS DE CATA

En este Sauvignon Blanc de color Amarillo cristalino matizado con tonos verdosos, resaltan los aromas cítricos de fruta de la pasión y toques de hierba fresca. En boca tiene gran volumen el cual se entremezcla con la sutileza de los minerales con pomelos maduros, resultando un vino fresco, de intensa acidez y muy elegante.



www.tabali.com

Prova da safra 2013. Jantar harmonizado na Adega André Porto em 26/04/2014.