



TABALÍ RESERVA ESPECIAL CHARDONNAY 2013

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

Estos viñedos están plantados 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), 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 29km 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. Esta condición sumada 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 Müller
 Variedades: 100% Chardonnay
 Origen: Block II
 Yield: 6.000kg per ha
 Cosecha: segunda semana de abril
 Alcohol (Vol%): 13.5%
 PH: 3.06
 Acidez Total: 4.24 g/l (Acidez Tartárica: 6.48 g/l)
 Azúcar Residual: <1 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 20kg, para que la uva no sufra daño alguno. La cosecha comenzó la segunda semana de abril, época de óptima maduración aromática y fenólica para esta variedad. Posteriormente entró a una minuciosa selección de racimos. La fermentación se efectuó en barricas de roble francés, donde luego fue guardado el vino con procesos de batonaje hasta el momento de su embotellamiento.

GUARDA

El vino fue guardado en barricas 100% de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Este intenso Chardonnay es de un color amarillo con sutiles reflejos verdes. Posee abundante fruta fresca con toques cítricos y una gran elegancia en boca. Adicionalmente, posee una gran mineralidad propia de los vinos del Limarí, con notas a cítricos, piña y miel. Tiempo en barrica francesa le da complejidad a esta cepa y se combina con una refrescante y placentera acidez. Final largo y elegante.

TABALÍ
Valle del Limarí
www.tabali.com

Safrá 2012. Jantar Luigi Pietro em 25/01/2016.