



TABALÍ TALINAY CHARDONNAY 2014

ORIGEN

Talinay de Tabalí está 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 de la Biosfera por la Unesco.

VIÑEDOS

Proveniente de un viñedo único en Chile, situado en un pequeño valle escondido, casi tocando el mar, este lugar va a sentar un especial precedente a la viticultura de clima frío del país. Este es el único viñedo en Chile plantado sobre suelos calcáreos y piedra caliza. Estas condiciones de suelo son muy difíciles de encontrar en otras regiones vitivinícolas de Chile, es por esto que Talinay es un proyecto tan exclusivo que se distingue por la elaboración de vinos complejos y elegantes, con alta acidez natural, buena concentración, gran equilibrio y excelente potencial de guarda.

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° 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. Esto nos permite obtener vinos más ricos y concentrados, puesto que la uva es lentamente madurada por los frescos días de verano, las frías brisas costeras y nuestra neblina matutina famosamente conocida como la "Camanchaca".

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 el día 9 de abril y puesta en cajas con capacidad de 20kg, a modo de evitar que la fruta sufra algún daño. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos y uvas para así asegurar que sólo las mejores uvas fueran vinificadas. El 30% de las uvas fueron fermentadas con la baya completa en barricas de roble Francés y sometidas a un régimen diario de pisoneo para obtener una mayor expresión frutal.

FERMENTACIÓN

El 100% de la fermentación fue realizada en barricas de roble francés, obtenidas de lugares muy prestigiosos como lo son Fontainebleau, Jupille y Vosges. Luego el vino fue guardado por 11 meses con un régimen diario de pisoneo a modo de resaltar el volumen, la calidad y el carácter del vino.

NOTAS DE CATA

Este Chardonnay de color amarillo pálido refleja el carácter único y mineral del terroir de Talinay y se encuentra en perfecto equilibrio con un paladar rico, cremoso y vibrante. En nariz muestra una impresionante pureza y precisión, balanceado con una armoniosa frescura, que termina en un final persistente y elegante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller
 Variedades: 100% Chardonnay
 Rendimiento: 5.000kg per ha
 Cosecha: segunda semana de abril
 Alcohol (Vol%): 13.5%
 PH: 3.22
 Acidez Total: 4.98 g/l (Acidez Tartárica: 7.63 g/l)
 Azúcar Residual: 1.38g/l


TABALÍ
Valle del Limarí
www.tabali.com

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