



TABALÍ RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR 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% Pinot Noir
 Origen: Blocks 49, 52 y 53
 Rendimiento: 6.000kg per ha
 Cosecha: primera semana de abril
 Alcohol (Vol%): 13.5%
 PH: 3.38
 Acidez Total: 3.79 g/l (Acidez Tartárica: 5.79 g/l)
 Azúcar Residual: 2.70 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 primera semana de abril, época de óptima maduración fenólica para esta variedad. Posteriormente, se hizo una minuciosa selección de racimos que luego fueron despallados para pasar por una última selección.

Luego se realizó una maceración en frío durante 8 días a 8°C para proseguir con la fermentación alcohólica en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. Finalmente, una segunda maceración tuvo lugar durante 3 días.

GUARDA

El vino fue guardado en barricas 100% de Roble Francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Profundo y brillante color rojo rubí. En nariz despliega complejos y frescos aromas con excelente intensidad frutal, lleno de cerezas, frutillas y especias, todo perfectamente integrado con el roble francés. En boca, el vino es fresco, delicado y bien balanceado, con una muy buena acidez. Un vino seductor con un final elegante y pronunciado.


TABALÍ
 Valle del Limarí
 www.tabali.com

Safra 2013 Jantar Confraria La Ribotta no Luigi Pietro em 28/07/2016.