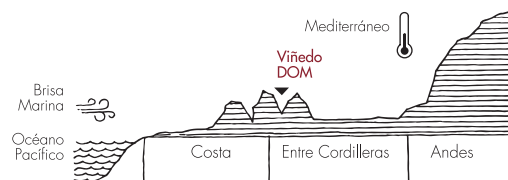




TABALI

## TABALÍ PEDREGOSO MERLOT 2014

VALLE DE MAIPO  
ALTURA: 320 METROS  
SUELO: LADERA COLUVIAL  
EXPOSICIÓN: SUR  
UBICACIÓN: CORDILLERA DE LA COSTA



### VIÑEDO

Este viñedo se encuentra plantado en la Región Metropolitana, en un cordón montañoso transversal perteneciente a la Cordillera de la Costa.

### CLIMA

El viñedo está ubicado en una ladera suave, con exposición sur con mucha menos insolación durante el verano (más fría) y con una gran vegetación nativa, muy antigua arriba de los viñedos. El sector también se caracteriza por tener bastante brisa durante la tarde, producto de su cercanía al cajón del río Maipo. Todos estos factores hacen de este viñedo un lugar de clima algo más frío que el resto del Maipo. Por esto la uva madura más lento y se producen vinos más frescos y elegantes.

### SUELO

El suelo es una ladera de origen coluvial, con gran cantidad de piedras infiltradas por capas, producto de que en las partes altas de los cerros hay farellones de piedras fracturadas que van cayendo hacia las faldas de éstos, se van depositando y van formando un suelo con piedras muy anguladas. Tierra ideal debido a su baja fertilidad, por ende el crecimiento y la producción de uvas es naturalmente muy controlada y de altísima calidad.

### 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, es por eso que no hay maltrato en la uva. La cosecha comenzó la primera semana de abril, época de óptima madurez fenólica para esta variedad. Posteriormente, entró a una minuciosa selección de racimos que luego fueron despallados para pasar por una última selección. La fermentación se efectuó en pequeños tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas. La maceración tuvo lugar después de la fermentación alcohólica. El vino fue envejecido 10 meses en barricas de roble francés.

### NOTAS DE CATA

Este Merlot muestra gran madurez e intensidad aromática. Posee gran concentración en nariz, con aromas a fruta roja como frambuesas y frutillas que se mezclan con notas especiadas y vainilla. En boca tiene un gran cuerpo, con taninos agradables y una buena estructura. Buen balance entre acidez y abundante fruta. Largo y placentero final.

### INFORMACIÓN TÉCNICA

Enólogo: Felipe Müller  
Variedad: 100% Merlot  
Rendimiento: 8.000 Kgs per ha  
Cosecha: Primera semana de mayo

Alcohol (Vol%): 14.4%  
PH: 3.36  
Acidez Total: 3.94 g/l (Acidez Tartárica: 6.04 g/l)  
Azúcar Residual: 2.59 g/l

