



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Vetas Blancas - 2018

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : 60% Malbec et 40% Cabernet Franc

Terroirs : Sols alluviaux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 14 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Découvrez le Tabali Vetas Blancas Malbec-Cabernet Franc 2018, un vin qui incarne l'élégance et la richesse du terroir côtier du Valle de Limari. Avec son intense robe rouge et ses origines uniques, ce vin est le fruit d'une viticulture méticuleuse et d'un savoir-faire artisanal qui préservent l'authenticité de la région. Ce mélange de Malbec et de Cabernet Franc, provenant des plus vieilles terrasses alluviales, témoigne de la passion et de l'engagement pour l'excellence.

Le domaine

Établi en 2002, Tabali, situé à Limari, à la lisière du désert d'Atacama, est pionnier de la viticulture à Limari. La cave exprime l'influence authentique du climat et des sols sur ses vignobles. Tabali produit de manière unique des vins couvrant le Chili d'est en ouest dans la même vallée (D.O.), depuis son vignoble en altitude de Roca Madre dans les Andes jusqu'à ses vignobles côtiers de Talinay près de l'océan Pacifique. La gamme distinctive de vins de Tabali, élaborée par le vigneron Felipe Muller et le viticulteur Hector Rojas, reflète l'élégance, la précision et la fraîcheur

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Les myrtilles et les cerises s'entrelace avec des notes florales délicates et des épices

Équilibré avec une texture voluptueuse et une bonne structure tannique

Conseils

T° de Service : 16 -18 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Magret de canard aux fruits rouges

Risotto aux champignons sauvages



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.67

Acidité totale (H2SO4) : 4.88 g/L

Sucre résiduel : 2.64 g/L