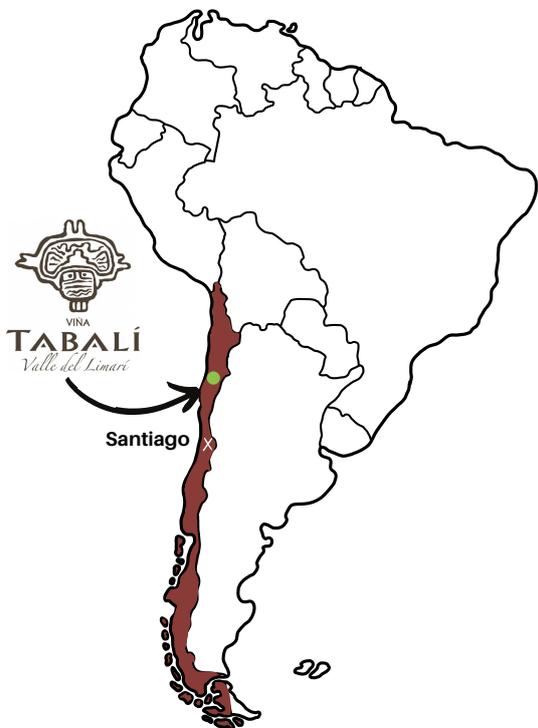


TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Pedregoso Gran Reserva - 2019

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Syrah

Terroirs : Sols volcaniques et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 10 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Un vin qui incarne l'essence unique du Valle de Limari. Niché dans un terroir côtier exceptionnel, ce Syrah révèle une personnalité singulière, fruit d'un climat frais et d'un sol riche en minéraux. Avec un processus de production rigoureux, chaque bouteille est le résultat d'un soin méticuleux pour garantir la qualité supérieure des raisins. Ce vin promet une expérience sensorielle captivante, parfaite pour accompagner vos moments de partage et de convivialité.

Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, 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. Tabalí 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 Tabalí, élaborée par le vigneron Felipe Muller et le viticulteur Hector Rojas, reflète l'élégance, la précision et la fraîcheur

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Prunes et cerises noires avec subtiles notes d'épices et de chocolat noir

Corsé et riche avec une élégance remarquable et parfaitement équilibré

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Côtelettes d'Agneau aux Herbes de Provence

Ragoût de Champignons Sauvages et Polenta Crémeuse



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.66

Acidité totale (H2SO4) : 3.41 g/L

Sucre résiduel : 3.65 g/L