



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Roca Madre - 2019

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Malbec

Terroirs : Sols volcaniques

Région : Coquimbo

Élevage : 18 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Tabalí Roca Madre 2019 incarne la force des Andes dans chaque goutte. Ce Malbec d'altitude, cultivé à 1 600 mètres sur des sols volcaniques, est un trésor rare qui marie élégance florale et profondeur minérale. Une expérience unique où la nature brute rencontre la sophistication du savoir-faire viticole chilien

Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, situé à Limarí, à la lisière du désert d'Atacama, est pionnier de la viticulture à Limarí. 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 : Floral, des fruits et nuances herbacées

Soyeux et raffiné avec une superbe minéralité et une finale éclatante

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Carré d'agneau rôti aux herbes

Risotto aux cèpes et parmesan



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.59

Acidité totale (H2SO4) : 5.25 g/L

Sucre résiduel : 2.48 g/L