

TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay - 2021

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Sauvignon Blanc

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'authenticité du Tabali Talinay Sauvignon Blanc 2021, un vin qui incarne la fraîcheur et la vitalité de la côte sauvage du Limari Valley. Issu d'un terroir unique, ce Sauvignon Blanc est une invitation à découvrir l'essence même de la viticulture chilienne.

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 : Floral et d'agrumes

Frais et vibrant, offrant une complexité harmonieuse qui éveille les sens

Conseils

T° de Service : 6 - 8 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Tartare de poisson

Salade de chèvre chaud



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 2.88

Acidité totale (H2SO4) : 7.01 g/L

Sucre résiduel : 1.2 g/L