

TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Talinay Caliza - 2022

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols limoneux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 10 mois en fût de chêne français usagés

Un mot sur la cuvée

Explorez la quintessence du terroir chilien avec Caliza, un vin qui transcende les frontières grâce à la richesse minérale de son sol calcaire et à l'influence rafraichissante de l'océan Pacifique. Issu d'une petite parcelle de 0,7 hectares, ce vin incarne l'harmonie parfaite entre l'authenticité du paysage chilien et l'art de la vinification moderne, promettant une expérience gustative inoubliable

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 : D'agrumes frais (citron, pamplemousse) mêlé à des notes délicates de pierre mouillée

L'attaque est vive, avec une acidité rafraichissante, suivie d'une minéralité persistante qui apporte une structure élégante

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Sashimi de bar à l'huile d'olive et zeste de citron

Salade de quinoa aux agrumes, avocat et pistaches



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.2

Acidité totale (H2SO4) : 8.6 g/L

Sucre résiduel : < 1.6 g/L