



# TABALI

Limari - Chili

[www.tabali.com](http://www.tabali.com)



## Pedregoso Gran Reserva - 2023

**Appellation :** DO Limari Valley

**Cépage :** Viognier

**Terroirs :** Sols alluviaux et calcaires

**Région :** Coquimbo

**Élevage :** Cuves en inox

## Un mot sur la cuvée

Élégante et fraîche, cette cuvée unique est le fruit d'un terroir situé à seulement 24 km de l'océan Pacifique. Élaborée en cuves inox pour préserver sa pureté et sa vivacité, elle révèle des arômes délicats de fruits frais et une minéralité subtile, qui rappellent la proximité de la mer. Parfaitement équilibrée, elle est le compagnon idéal pour des moments de convivialité estivale, apportant une touche d'élégance aux apéritifs au bord de l'eau.

## 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 et de chirimoya, rehaussé de subtiles notes de fleurs.

En bouche il est élégant, équilibré et d'une grande persistance avec une finale rafraichissante.

### Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

### Accords

Ceviche de daurade aux agrumes

Crevettes marinées au gingembre et citron



## Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.06

Acidité totale (H2SO4) : 5.72 g/L

Sucre résiduel : 3.76 g/L