



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.28

Acidité totale (H₂SO₄) : 7.5 g/L

Sucre résiduel : 1.64 g/L

TABALÍ

Limari - Chili

www.tabali.com



Pedregoso Gran Reserva Rosé - 2024

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols alluviaux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : En cuves en inox

Un mot sur la cuvée

Provenant d'un terroir unique, à seulement 24 km de l'océan Pacifique, cette cuvée révèle un bouquet aromatique raffiné, où s'entrelacent les pétales de rose, l'hibiscus et les fruits rouges délicats. Issu à 100 % de Pinot Noir et bénéficiant d'un passage exclusif en cuve inox, ce vin offre une fraîcheur saisissante et une structure sèche, enrichie par une belle salinité qui lui confère une dimension gastronomique. L'accompagnement idéal pour vos moments de partage au bord de l'eau, il apporte une touche d'élégance à vos apéritifs estivaux.

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 : Pétales de rose, d'hibiscus, de cerises délicates, de framboises, de fraises et de pierres mouillées.

Frais, croustillant et sec, avec une belle salinité qui fait un vin particulièrement gastronomique.

Conseils

T° de Service : 7 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 ans

Accords

Bruschetta de tomates cerises

Tartare de thon à la grenade et citron vert