



TABALÍ

Limari - Chili

www.tabali.com



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.41

Acidité totale (H₂SO₄) : 5.25 g/L

Sucre résiduel : 3.29 g/L

Pedregoso Gran Reserva - 2024

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Syrah

Terroirs : Sols volcaniques et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 10 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Ce Syrah provient d'un terroir d'exception situé dans la partie côtière du Valle de Limarí, à seulement 24 km de l'océan Pacifique. Le climat frais et venteux, allié aux sols alluviaux riches en veines de calcaire, crée un environnement propice à la production de vins d'un caractère unique. Après une récolte manuelle en février, réalisée au moment optimal de la maturité aromatique et phénolique des raisins, le vin est élevé pendant dix mois en fûts de chêne français. Grâce à son équilibre parfait et à sa fraîcheur marquée, il est l'accompagnement idéal pour vos moments de partage et de convivialité.

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 : Prunes et cerises noires avec subtiles notes d'épices et de chocolat noir

Corsé et riche avec une élégance remarquable et parfaitement équilibré

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Canard laqué

Brochettes de poulet au cumin