



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Pedregoso Gran Reserva - 2023

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

Issu du Valle de Limari à proximité de l'océan, exprime avec précision l'identité singulière de ce terroir chilien marqué par des sols alluviaux riches en calcaire. Porté par un climat frais et venteux, il développe un profil élégant et structuré, alliant intensité aromatique et fraîcheur minérale. La vinification soignée et l'élevage en fûts de chêne français pendant 10 mois apportent complexité et équilibre, révélant un vin ample, aux notes de fruits noirs, avec une belle tension et une finale longue et harmonieuse. Un Syrah de caractère, à la fois précis et gastronomique.

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 : arômes intenses de prunes et cerises noires, relevés par des nuances minérales et une touche subtile d'épices.

En bouche, attaque ample et structurée, avec des fruits noirs concentrés, une belle fraîcheur et une trame équilibrée avec une finale longue et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 16 ° C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Canard laqué

Plats mijotés aux épices douces ou cuisine méditerranéenne



Informations techniques

Alcool : 14 %

pH : 3.41

Acidité totale (H2SO4) : 5.25 g/L

Sucre résiduel : 3.29 g/L