

TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Vetas Blancas - 2018

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : 60% Malbec et 40% Cabernet Franc

Terroirs : Sols alluviaux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 14 mois en fût de chêne français usagé

Un mot sur la cuvée

Issu du vignoble El Espinal, situé à 250 m d'altitude et à 24 km du Pacifique, cet assemblage associe 60 % Malbec et 40 % Cabernet Franc sur une terrasse alluviale ancienne traversée de veines calcaires. Ce secteur côtier frais et venteux favorise une maturation lente, préservant fraîcheur et acidité naturelle. Les deux cépages sont vendangés, vinifiés et élevés séparément, avec macération pré-fermentaire à froid de 10 jours, fermentation en petites cuves inox avec levures indigènes, extractions douces et élevage de 14 mois en barriques françaises usagées. Un rouge de terroir, structuré et précis, au positionnement 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 : Les myrtilles et les cerises s'entrelace avec des notes florales délicates et des épices

Équilibré avec une texture voluptueuse et une bonne structure tanique

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Magret de canard aux fruits rouges

Risotto aux champignons sauvages



Informations techniques

Alcool : 14.5 %

pH : 3.67

Acidité totale (H2SO4) : 4.88 g/L

Sucre résiduel : 2.64 g/L