



TABALI

Limari - Chili

www.tabali.com



Vetas Blancas Pinot Noir - 2023

Appellation : DO Limari Valley

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols alluviaux et calcaires

Région : Coquimbo

Élevage : 12 mois en fût de chêne français

Un mot sur la cuvée

Assemblage issu à 30 % du vignoble Talinay (150 m, sols calcaires marins à 12 km du Pacifique) et à 70 % du vignoble Espinal (250 m, terrasse alluviale à veines calcaires, 24 km de la côte), ce Pinot Noir exprime la fraîcheur des zones froides du Valle de Limari. Les influences maritimes et les sols riches en carbonate de calcium structurent un profil tendu et précis. Vendanges manuelles dès le 18 février, double tri, fermentation en cuves inox, puis élevage 12 mois en barriques françaises. Le millésime 2023 se distingue par son équilibre et sa définition aromatique, qui donne un Pinot Noir côtier, élégant et gastronomique.

Le domaine

Établi en 2002, Tabalí, situé à Limari, à la lisière du désert d'Atacama, est pionnier de la viticulture à Limari. 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 nets et intenses de cerise fraîche, fraise mûre et fines épices, subtilement soulignés par un boisé intégré.

Bouche : texture délicate et fraîche, trame acide précise, tanins fins et finale élégante, persistante et harmonieuse.

Conseils

T° de Service : 16° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Magret de canard rôti, réduction aux cerises

Thon rouge snacké



Informations techniques

Alcool : 13.5 %

pH : 3.44

Acidité totale (H2SO4) : 5.18 g/L

Sucre résiduel : 2.44 g/L