



# TABALI

Limari - Chili

[www.tabali.com](http://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. Élaboré exclusivement à partir de Pinot Noir et vinifié en cuve inox, ce vin dévoile une fraîcheur remarquable, une bouche sèche et précise, soutenue par une salinité élégante qui renforce son profil gastronomique. Compagnon idéal des instants conviviaux au bord de l'eau, il sublime les apéritifs estivaux avec finesse et raffinement.

## 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



## Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 3.28

Acidité totale (H2SO4) : 7.5 g/L

Sucre résiduel : 1.64 g/L