



TABALÍ
Reserva

CABERNET SAUVIGNON

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limari, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama.

De color rojo rubí intenso, este Cabernet Sauvignon destaca por su buen cuerpo y estructura. Los aromas a vainilla y mentol predominan y se complementan con toques tostados de una guarda de doce meses en barricas de roble.

Ideal para acompañar carnes rojas con salsas intensas, aves de caza y quesos maduros. Sirvase preferentemente a 18°.

11,5° G.L.

12° G.L.

12,5° G.L.

13° G.L.

13,5° G.L.

14° G.L.

14,5° G.L.

XX, XX° G.L.

0,75 L.

VINO TINTO

BEBER CON MODERACION

PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

IMPORTADO POR GRAND CRU S.A.

GALLO 987 CAP. FED.

CUIT: 30-70202681-0

PRODUCIDO Y EMBOTELADO POR

VIÑA TABALÍ S.A.

OVALLE, CHILE

www.tabali.com

EAN-13
780430012694-0

V2035253