



**TABALÍ**  
*Reserva*  
**CARMÉNÈRE**

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

En este Carménère se aprecian los aromas a especias; principalmente pimienta y nuez moscada, con notas de ciruela y cerezas negras, presentando un final achocolatado proveniente de su guarda en barrica de encina francesa durante doce meses.

Ideal para acompañar todo tipo de comidas, especialmente carnes rojas y blancas. Sirvase preferentemente a 18°.

XXXº G.L.	0,75 L.
11,5º G.L.	VINO TINTO
12º G.L.	BEBER CON MODERACIÓN
12,5º G.L.	PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS
13º G.L.	IMPORTADO POR GRAND CRU S.A.
13,5º G.L.	GALLO 987 CAP. FED.
14º G.L.	CUIT: 30-70202681-0
14,5º G.L.	PRODUCIDO Y EMBOTELADO POR
	VIÑA TABALÍ S.A.
	OVALLE, CHILE
	<a href="http://www.tabali.com">www.tabali.com</a>

780430012697-1  
V2035255