

TABALÍ
Reserva Especial
CHARDONNAY
D.O. VALLE DEL LIMARÍ



Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde comienza el desierto de Atacama. En este Chardonnay, de color amarillo trigo pálido, destacan la abundante fruta fresca con tonos cítricos, donde la acidez está presente en boca y mantiene un cuerpo medio equilibrado. Su fermentación en barricas de roble francés y su posterior guarda durante ocho meses, otorga distinguidos y muy bien integrados toques tostados y de toffee, que complementan y redondean cuidadosamente la elegancia de la fruta. Ideal para acompañar carnes blancas, mariscos y pescados. Sirvase preferentemente a 11º.

ALC. 11,5 G.L. ALC. 12 G.L. ALC. 12,5 G.L. ALC. 13 G.L. ALC. 13,5 G.L. ALC. 14 G.L. ALC. 14,5 G.L.

ALC. XXX G.L. 0,75 L.

EL ABUSO DEL LICOR ES NOGIVO PARA LA SALUD
 Importado y distribuido por
 GOURMET IMPORTS DCR S.A.
 Teléfono: 281 2855 San José, Costa Rica
 Registro No3503-A-59930
 PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
 VIÑA TABALÍ S.A.
 OVALLE, CHILE
www.tabali.com

EAN 13 780430012693-3
 V2035340