

CABERNET SAUVIGNON 50/
MERLOT 15% - SHIRAZ 35%

TABALÍ
Reserva Especial

CABERNET SAUVIGNON XX/
SHIRAZ XX/ - CARMÉNÈRE XX/ - MERLOT XX/

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 nace el desierto de Atacama. De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz, Caménère y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso. Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas. Sirvase preferentemente a 18°.

XX% G.L. 0,75L.
VINO TINTO
BEBER CON MODERACIÓN
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS
IMPORTADO POR GRAND CRU S.A.
GALLO 987 CAP. FED.
CUIT: 30-70202681-0
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA TABALÍ S.A.
MOLINA, CHILE
www.tabali.com

EAN-13 780430012692-6
V2036096

Este vino nace de los mejores viñedos de Viña Tabalí, ubicados en el Valle del Limarí, un lugar mágico donde nace el desierto de Atacama. De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.

Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas. Sirvase preferentemente a 18°.

COSECHA 2003

CABERNET SAUVIGNON 50/
SHIRAZ 35% - CARMÉNÈRE 9% - MERLOT 6%

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

De color rojo-violeta oscuro intenso, este Reserva Especial de gran complejidad, fuerza y elegancia, nace de la mezcla de las cepas Cabernet Sauvignon, Shiraz, Caménère y Merlot. Los aromas predominantes son los frutos rojos y negros, mas un toque de mentol; que al estar durante dieciocho meses en barrica francesa, le otorga un dejo de vainilla y se convierte en un vino redondo y voluptuoso.

Ideal para acompañar carnes rojas con salsas condimentadas. Sirvase preferentemente a 18°.

COSECHA 2004

EL TEXTO DE LA CONTRA CAMBIA SEGUN COSECHA

PAPEL BRIGHT WHITE VELLUM 89GRS

TAMAÑO 65 X 100 MM

BARNIZ MATE

COLORES

IMPRESIÓN FLEXOGRAFÍA

