



TABALÍ
Wine of Chile

FECHA 10/01/07
CÓDIGO V2036102

PAIS COSTA RICA
CLIENTE GOURMET

CABERNET SAUVIGNON 50/
MERLOT 15/- SHIRAZ 35/

TABALÍ
Reserva Especial
CABERNET SAUVIGNON XX/
SHIRAZ XX/- CARMENÈRE 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°.

ALC. XX,X G.L. 0,75 L.

EL ABUSO DEL LICOR ES NOCIVO PARA LA SALUD
Importado y distribuido por
GOURMET IMPORTS DCR S.A.
Teléfono: 281 2855 San José, Costa Rica
Registro No3503-A-59931

PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
VIÑA TABALÍ S.A.
MOLINA, CHILE
www.tabali.com

EAN-13
780430012692-6
V2036102

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°.

CABERNET SAUVIGNON 50/
SHIRAZ 35/- CARMENÈRE 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 2003

COSECHA 2004

EL TEXTO DE LA CONTRA CAMBIA SEGUN COSECHA

PAPEL BRIGHT WHITE VELLUM 89GRS
BARNIZ MATE
IMPRESIÓN FLEXOGRAFÍA

TAMAÑO 65 x 100 MM

COLORES



PANTONE
4625



PANTONE
470