

# TABALÍ TRASVERSAL


## MEZCLA DE TINTOS

Vale de Maipo e Limarí - Chile



 93 Pontos Descorchados

Este vinho reflete o espírito de exploração, inovação e foco na qualidade que Tabalí tem buscado desde sua criação. É uma mistura única e singular de 4 cepas (Cabernet Franc, Malbec, Syrah e Cabernet Sauvignon) de 4 vinhedos que descobrimos e trabalhamos por anos para a produção de vinhos de alta qualidade: Talinay, Espinal, Rio Hurtado do Vale do Limarí e DOM no Vale do Maipo. Essas origens se unem para produzir um dos melhores vinhos BLEND já produzidos na história do Chile.

 30% Cabernet Franc, 30% Malbec, 25% Syrah e 15% Cabernet Sauvignon

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Açúcar:** 2,79 g/l

**Acidez Total:** 3,45 g/l


**PH:** 3,98


**Vinificação:** A fermentação ocorre em pequenos tanques de aço inoxidável (4.000, 8.000 e 12.000 litros), o que nos permite fracionar e vinificar pequenas quantidades. Todo o processo sofreu um controle rigoroso de temperatura em todas as fases.

 Envelhece 20 meses em barris franceses.


### NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho vivo e intenso.

 O aroma é extraordinariamente completo, elegante e de ótima concentração.

 Na boca é redondo e concentrado, com taninos muito suaves. É um vinho fresco onde você sente o gosto da fruta presente, de final duradouro, balanceado e persistente.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos intensos, preparações à base de carnes de caça, cordeiro, preparações à base de funghi, além de embutidos e queijos de média maturação.

 Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

IMPORTADORA  
**VINHOS do MUNDO**

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)