



BARBAZUL

Variedades	100% Chardonnay
Maridaje	Pescados y mariscos.
Crianza	Tres meses sobre lías finas.
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se ha llevado a cabo a 11°C de temperatura durante 25 días.

NOTA DE CATA

Vista: Elegante color amarillo. Olfato: Predomina yerbabuena y aromas a flores blancas, combinando a su vez con frutas cítricas con sutiles matices a fruta madura tropical. Boca: Chispeante y vivo, con gran expresión de fruta.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de oro VINESPAÑA 2024

MARIDAJE

Pescados y mariscos.

HUERTA DE ALBALÁ

Huerta de Albala se extiende sobre una finca de 91 hectáreas, con 75 hectáreas de viñedos y una bodega de 4600 metros cuadrados, en Arcos de la Frontera, una de las mejores y más reputadas tierras del vino en España.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. VT. Cadiz

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

REGIÓN
Arcos de la Frontera

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2000

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional