



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 Albalá 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

REGIÓN
Arcos de la Frontera

AÑO DE CREACIÓN
2000

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional