



## BARBAZUL

<b>Variedades</b>	100% Syrah
<b>Maridaje</b>	Pescados y mariscos.
<b>Añada</b>	2023
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	10-12 °C
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Natural

### ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica se ha llevado a cabo a 12º de temperatura durante 14 días procedente de mosto de yema de calidad.

### NOTA DE CATA

Vista: Color salmón, con matices de ojo de perdiz. Olfato: aromas florales, así como frutas rojas y tropicales. Boca: Elegante y equilibrado, con expresión de fruta y retrogusto largo y envolvente.

### RECONOCIMIENTOS

90 puntos PEÑÍN

### 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