



BARBAZUL

producto.variedad Tintilla de Rota
desTexto

producto.maridaje Tostas, mermeladas, salmón, ahumados ensaladas, frutas rojas...

producto.crianza Tres meses en barricas de roble francés allier.

producto.anyada 2022

producto.gradoAlcohlico 14%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoDeConsumo Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

La fermentación alcohólica maloláctica transcurre en tanques de acero inoxidable.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vista: Color cereza y capa media Olfato: nariz compleja donde predominan aromas a fruta negra. Boca: Sabrosa con frescura y acidez muy marcada, paso en boca ligero y elegante. Persistencia alta con retrogusto amable y varietal.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Medalla de plata VINESPAÑA 2024. 91 puntos Peñín 2023

PRODUCTO.MARIDAJE

Tostas, mermeladas, salmón, ahumados ensaladas, frutas rojas...

BODEGA.DENOMINACION

D.O. VT. Cadiz

BODEGA.REGION

Arcos de la Frontera

BODEGA.ANYOCREACION

2000

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional