



BARBAZUL

Variedades	Tintilla de Rota
Maridaje	Tostas, mermeladas, salmón, ahumados ensaladas, frutas rojas...
Crianza	Tres meses en barricas de roble francés allier.
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

La fermentación alcohólica maloláctica transcurre en tanques de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de plata VINESPAÑA 2024. 91 puntos Peñín 2023

MARIDAJE

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

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