



BARBAZUL

Variedades	Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot - Tintilla de Rota
Maridaje	Embutidos, quesos, carnes y guisos
Crianza	Envejecimiento en barrica de roble francés Allier durante 6 meses.
Añada	2022
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica y maloláctica transcurre en tanques de acero inoxidable.

NOTA DE CATA

Vista: Color cereza, capa media alta. Olfato: nariz compleja donde predominan aromas a fruta roja, también notas a flores silvestres, especiados y maderas balsámicas.

MARIDAJE

Embutidos, quesos, carnes y guisos

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

REGIÓN
Arcos de la Frontera

AÑO DE CREACIÓN
2000

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Natural

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional