



# BARBAZUL - MÁGNUM

<b>Variedades</b>	Syrah - Cabernet Sauvignon - Merlot - Tintilla de Rota
<b>Maridaje</b>	Embutidos, quesos, carnes y guisos
<b>Crianza</b>	Envejecimiento en barrica de roble francés Allier durante 6 meses.
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	12-15 °C
<b>Formato</b>	1,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Natural
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos, 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 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