



BARBAZUL - MÁGNUM

| | |
|---------------------------------|--|
| 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 | 2021 |
| Grado alcohólico | 14,50% |
| Temperatura de servicio | 12-15 °C |
| Formato | 1,5 L |
| Filosofía de elaboración | Natural |
| Momento de consumo | 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 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