



TABERNER

Varietats	Syrah
Maridatge	Carns, guisats, xocolata intensa.
Criança	24 mesos d'envelliment en bótes de roure francès allier.
Anyada	2017
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Verema a mà, taula de selecció i fermentació controlada a 25° en tines de fusta de roure francès.

NOTA DE CATA

Vista: Picota intens de capa profunda. Olfacte: fruita vermella madura, balsàmics, records de garrofes i espècies.

RECONeixEMENTS

Medalla d'or VINESPANYA 2022. 90 punts penyal 2023

MARIDATGE

Carns, guisats, xocolata intensa.

HUERTA DE ALBALÁ

Huerta de Albalá s'estén sobre una finca de 91 hectàrees, amb 75 hectàrees de vinyes i un celler de 4600 metres quadrats, a Arcos de la Frontera, una de les millors i més prestigioses terres del vi a Espanya.

POBLACIÓ

Arcos de la Frontera

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Natural

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. VT. Cadiz

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Arcos de la Frontera

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2000

VITICULTURA

Convencional