



TABERNER

Variedades	Syrah
Maridaje	Carnes, guisos, chocolate intenso.
Crianza	24 meses de envejecimiento en barricas de roble francés allier.
Añada	2017
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Vendimia a mano, mesa de selección y fermentación controlada a 25° en tinos de madera de roble francés. Concluida la maloláctica, se deslía y se trasiega a barricas de roble francés.

NOTA DE CATA

Vista: Picota intenso de capa profunda. Olfato: fruta roja madura, balsámicos, recuerdos de algarrobas y especias.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de oro VINESPAÑA 2022. 90 puntos peñín 2023

MARIDAJE

Carnes, guisos, chocolate intenso.

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