



TABERNER N1

Varietats	Syrah - Merlot
Maridatge	Carns vermelles, caça de pèl o ploma, xai rostit, formatges curats, postres amb cacau intens.
Criança	Envelliment en bótes noves t5 de roure francès de taransaud entre 24 i 30 mesos.
Anyada	2015
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	12-15 °C
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Natural
Moment de consum	Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Selecció de raïms i baies, fermentació alcohòlica i malolàctica en tins troncocònics de roure francès de taransaud.

NOTA DE CATA

Vista: Color picota, capa intensa amb rivets teules propis de la seva evolució. Nas: Complex, aromes de fruita madura, tocs licorosos i balsàmics, regalèssia i garrofa. Boca: Envoltant, potent, noble, voluminós, sedós, alta persistència en la deglució, notes de cafè i tabac, que deixen sensació d'elegant harmonia al paladar.

RECONeixEMENTS

91 punts Peñín 2023

MARIDATGE

Carns vermelles, caça de pèl o ploma, xai rostit, formatges curats, postres amb cacau intens.

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