



TABERNER N¹

producto.variada Syrah - Merlot
desTexto

producto.maridaje Carnes rojas, caza de pelo o pluma, cordero asado, quesos curados, postres con cacao intenso.

producto.crianza Envejecimiento en barricas nuevas t5 de roble francés de taransaud entre 24 y 30 meses.

producto.anyada 2015

producto.gradoAlcoholico 15,50%

producto.temperaturaDeServicio 12-15 °C

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Natural

producto.momentoConsumo Relax o introspección, Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Selección de racimos y bayas, fermentación alcohólica y maloláctica en tinos troncocónicos de roble francés de taransaud. Sin ningún tipo de filtración.

PRODUCTO.NOTADECATA

Vista: Color picota, capa intensa con ribetes tejas propios de su evolución. Nariz: Complejo, aromas a fruta madura, toques licorosos y balsámicos, regaliz y algarroba. Boca: Envolvente, potente, noble, voluminoso, sedoso, alta persistencia en su deglución, notas de café y tabaco, que dejan sensación de elegante armonía en el paladar.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

91 puntos Peñín 2023

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas, caza de pelo o pluma, cordero asado, quesos curados, postres con cacao intenso.

BODEGA.DENOMINACION

D.O. VT. Cadiz

BODEGA.REGION

Arcos de la Frontera

BODEGA.ANYOCREACION

2000

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Natural

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional