



TABERNER N1

Variedades	Syrah - Merlot
Maridaje	Carnes rojas, caza de pelo o pluma, cordero asado, quesos curados, postres con cacao intenso.
Crianza	Envejecimiento en barricas nuevas t5 de roble francés de taransaud entre 24 y 30 meses.
Añada	2015
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Natural
Momento de consumo	Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Peñín 2023

MARIDAJE

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