

TABERNER



Región: Vinos de la tierra de Cádiz.

Añada: 2.017.

Variedad de uva: 100% Syrah.

Contenido en alcohol: 15,5 %Vol.

Descripción: Una revelación en copa que demuestra la existencia de nuestro terroir meridional, en el que las condiciones del suelo y el clima combinan a la perfección para dar a este vino una personalidad única.

Vendimia: Agosto.

Detalles de elaboración: Las uvas con las que se elabora proceden de nuestro propio viñedo. Se vendimian a mano, se escogen en mesa de selección y fermentan a temperatura controlada a 25°C en tinos de madera de roble francés. Concluida la maloláctica, se deslía y se trasiega a barricas de roble francés, donde ha permanecido 14 meses. **Alérgenos alimentarios:** La clarificación se ha realizado con una proteína de origen vegetal. Este vino no ha sido sometido a ningún método de filtración. Contiene sulfitos.

Producción: 44.000 botellas.

NOTAS DE CATA

Fase visual: Picota intenso de capa profunda.

Fase olfativa: Aromas de fruta roja madura, propia de su clima mediterráneo, balsámicos y envuelto por las sensaciones torrefactas de su madera de roble en la que permanece durante su crianza, con recuerdos de algarrobos y especias.

Fase gustativa: Su boca es sabrosa, fluida, potente, con buena acidez y bien equilibrado. Su final es persistente y con mucha personalidad.

Temperatura de servicio: 14º - 16º C.

Maridaje: Asados, carnes rojas a la parrilla, caza de pelo o pluma, carnes guisadas o asadas, cordero asado, cocidos, jamón ibérico de bellota, embutidos, risottos, quesos y verduras.

92 puntos, Taberner 2005, The Wine Advocate

90 puntos, Taberner 2005, Wine Enthusiast

90 puntos, Taberner 2006, The Wine Advocate

90 puntos, Taberner 2007, Stephen Tanzer

Gold medal at the Sommelier Wines Awards 2012, UK

Gold medal at the Sommelier Wines Awards 2015, UK

Medalla de Oro, Concurso VinEspaña 2.022