saborealapalma
TASTINGLAPALMA

VINOS DE LA PALMA

SODEPAL
SOCIEDAD DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO DE LA PALMA

CABILDO DE LA PALMA

saborealapalma
TASTING LAPALMA

José Alberto dedicó mas de 50 años de su vida a la hostelería. Compraba vino a productores cercanos y los servía a sus clientes, pero su inquietud por servir a los clientes un caldo que respondiese a sus expectativas se aventuró a producir su propio vino y así comenzó su relación con la producción vitícola y nació bodegas EL LAGAR.

El nombre de esta bodega viene por la elaboración tradicional en un antiguo lagar. En palabras de José, " La viticultura es lo mejor que me ha pasado en la vida " .

El Lagar

Bodega José Alberto Tabares Pérez
San Simón Nº 1
38730 – Villa de Mazo

Horario Punto de Venta en Bodega

A Concertar

http://saborealapalma.es/portfolio_page/bodegas-tabares/
bodegastaberes@gmail.com
922440479 / 660879585

Albillo Criollo

VARIETAL:

Albillo Criollo

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Garafía

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 600 y 800 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Se presenta limpio y transparente, con ribetes acerados verdosos, en nariz hay una buena presencia de fruta madura (durazno, albaricoque, cactus, melón), sobre fondo floral (orquídeas), y recuerdos herbáceos (anís, hinojo) tiene una boca hecha, proporcionada, golosa y franca, intensa y persistente. Es un vino equilibrado, de acidez delicada y largo retrogusto.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8º / 10º

MARIDAJE:

Verduras Frescas

Verduras Asadas

Quesos Suaves

Pescados

Blanco Joven

VARIETAL:

Listán Blanco de Canarias, Albillo Criollo, Verdejo

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Mazo

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 600 y 800 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol

NOTA DE CATA

Se presenta limpio y transparente con ribetes acerados, en nariz hay una buena presencia de fruta tropical (mango, plátano, piña y melón), sobre un fondo floral; tiene una boca hecha, proporcionada, golosa y franca, con una notable persistencia, dándonos toda la fruta y recuerdos florales.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8° / 10°

MARIDAJE:

Verduras Frescas

Verduras Asadas

Quesos Suaves

Pescados

Tinto Joven

VARIETAL:

Negramol, Lisán negro y Castellana

ELABORACIÓN:

Vinos de altísima calidad, de untuosa boca, elegantes e intensos aromas.

LOCALIZACIÓN:

Villa de Mazo

ALTITUD DEL VIÑEDO:

Entre los 600 y 800 metros de altitud.

GRADO ALCOHÓLICO:

14% Vol

NOTA DE CATA

Vino que en su fase visual presenta una capa media con ribetes violáceos, de nariz equilibrada donde se conjugan aromas minerales y varietales, destacando los frutosrojos. En boca se presenta equilibrado, franco, persistente.

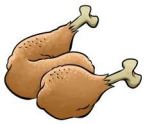
TEMPERATURA DE SERVICIO

12° / 15°

MARIDAJE:

Mariscos

Carne Blanca



Carne Cruda

Queso Fuerte

saborealapalma
TASTINGLAPALMA
saborealapalma.es
SODEPAL
SOCIEDAD DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO
ECONÓMICO DE LA PALMA
Avenida de Los Indianos, 14 - 2º B 38700 Santa Cruz de La Palma, Islas Canarias, España
MAIL: info@sodepal.es TEL: +34 922 417 323 WEB: www.sodepal.es
UNWTO
World Tourism Organization
CABILDO
DE LA PALMA
AENOR
RS
Sostenibilidad
de Eventos
ISO 20121
WWW