

BARBADILLO BLANCO DE ALBARIZA

El mito vuelve con aires de frescura y placer

Generaciones de consumidores han disfrutado de recuerdos de sol, mar y pueblos blancos al beber una copa de su vino favorito. Barbadillo ha llegado siempre a todas la mesas envuelto de paisaje y alegría, abierto a todos y único en su estilo.
Hoy toda esa personalidad amable vuelve con un carácter aún más auténtico. Manteniendo su vocación de vino de disfrute universal, hemos reforzado el vínculo con su origen: las extraordinarias lomas de albariza, las suaves laderas blancas tan propias y únicas del Marco de Jerez. El hogar de la variedad de uva palomino fino, tan bien adaptada a la luz de la Baja Andalucía, a los aires del Atlántico y al calor del mediodía, que sólo la brisa oceánica es capaz de mitigar con su toque de aroma refrescante.
Suave, completo y versátil. elegante y con ese punto de salinidad tan singular y atractivo. Así es el nuevo Barbadillo Blanco de Albariza, el de siempre, ahora depurado con una finura y un instinto más vivo y transparente. Con él, sentimos que alcanzamos una cota de autenticidad como nunca. Regresa un sabor inimitable, vibrante y puro. Vuelve el mito del placer.

DATOS BÁSICOS
Indicación Geográfica: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco
Variedad de uva: Palomino Fina 100%
Cosecha: 2022

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS
Grado alcohólico: 11.5% vol.
Acidez total: 4.6 g/L
pH: 3.18
Azúcar residual < 2 g/L
Sulfuroso Residual < 100 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Jerez Superior
Edad: 20 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Vendimia: Agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN
Depósitos: Acero inoxidable
Fermentación: Temperatura controlada a 17º
Tiempo: 10 días
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
Tipo de mosto: Mosto yema
Embotellado: Noviembre 2022

NOTA DE CATA
VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud
NARIZ: Sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera acompañada de notas cítricas frescas
BOCA: Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva palomino

MARIDAJE Y CONSUMO
Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos. Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada de entre 6º y 8ºC en copa de vino blanco.

FORMATO
Botellas con capacidad de:
18.7 cl. en cajas de 24 bot.
37.5 cl. en cajas de 12 bot.
75 cl en cajas de 12 bot.
150 cl en cajas de 4 bot.

BARBADILLO
DESDE 1821