vinetur

Una manzanilla muy especial sin criaderas y soleras: “nos pareció un vino fantástico”

Crean un proyecto único e irrepetible: una manzanilla con alma de blanco que resulta del ensamblaje de cinco botas criadas por separado en estática

domingo 23 de octubre de 2022



Bodegas Barbadillo lanza al mercado ÁS SUMATORIO, una manzanilla muy especial criada en añada, por lo que no se ha seguido el sistema de criaderas y soleras tan tradicional en la región. La base elegida para esta experimentación han sido diez botas de vino blanco ÁS de Mirabrás de 2019, resultante de la fermentación por separado de viejas viñas de los pagos de Miraflores, Añina, Macharnudo, Campix y Santa Lucía.

Estas vasijas fueron colocadas en la bodega de la Arboledilla y, durante tres años, han sido tratadas con especial cariño por los responsables de producción de la empresa. La actual propuesta es el resultado de la suma de cinco de estas diez botas y llega al mercado "en rama", embotellada directamente de la criadera a la solera.

Una manzanilla con alma de vino blanco

En la bodega catedral de La Arboledilla se encontraban diez botas, de las cuales se han utilizado cinco. Esta manzanilla es un proyecto singular surgido de la experimentación, y el resultado obtenido ha ayudado a tomar decisiones sobre las añadas posteriores.

Es una manzanilla con alma de blanco que, a juicio de Armando Guerra, responsable división Alta Enología de Bodegas Barbadillo: "Complementa a los vinos tradicionales y permite conectar con nuevos consumidores". Y añade "Ás de Mirabrás 2019 nos pareció un vino fantástico sobre el que construir el argumento de crianza biológica estática en Barbadillo".

Por su parte, Luis Gutiérrez (The Wine Advocate) en su reciente visita al Marco y al probar este vino, comentó: "Ás Sumatorio tiene un fuerte aroma herbal y cítrico y un paladar salino. Creo que es una nueva tendencia a elaborar vinos más frescos y jóvenes. Dentro de este estilo es magnífico".



Barbadillo sigue apostando por la innovación

Barbadillo sigue con su compromiso de aunar tradición e innovación. De esta filosofía surge ÁS Sumatorio, una manzanilla joven, resultado de la experimentación con las añadas de crianza biológica en el Marco de Jerez. Es una vía de desarrollo de vinos interesantes muy novedosos en la zona.

ÁS SUMATORIO es un vino de crianza estática en el que el velo de flor ha hecho un trabajo liviano, aportando complejidad aromática y "afilamiento" en boca, pero sin llegar a los estándares conocidos de una crianza biológica en criaderas y soleras.

Es un vino de añada no certificada. En cambio, las cosechas 2020 y 2021 que actualmente continúan sus crianzas en la misma bodega de La Arboledilla, sí han sido lacradas por el Consejo Regulador, siguiendo los requisitos establecidos actualmente por el ente certificador para que las etiquetas puedan lucir el año de la vendimia única utilizada en su producción.