Bodegas Barbadillo consigue reconocimiento internacional con su nuevo Rebujito Barbadillo Mixed

lunes 10 de julio de 2023

ESCRITO POR P. C.

- Con 92 puntos y una Medalla de Plata, Barbadillo Mixed Rebujito, logra este premio en la categoría Ready To Drink correspondiente a vinos alternativos.
- Elaborado a partir de Manzanilla de Bodegas Barbadillo, se mezcla con refresco de lima-limón y una ramita de hierbabuena.
- En formato de lata es muy fácil de transportar y enfriar y conserva intactas todas las cualidades del Rebujito. Un envase respetuoso con el medio ambiente, 100% reciclable.

Uno de los productos más refrescantes y apetecibles de este verano, Barbadillo Mixed Rebujito, ha conseguido un importante respaldo y reconocimiento internacional con la Medalla de Plata en el prestigioso certamen International Wine & Spirit Competition (IWSC 2023). Con 92 puntos, se ha alzado con esta relevante certificación en la categoría de Ready To Drink (o bebidas listas para beber y llevar).

Nuevo Rebujito para refrescarte este verano

En Bodegas Barbadillosabían que muchos consumidores preparaban su rebujito mezclando su manzanilla conrefresco de lima-limón y añadían un toque especial con una ramita de hierbabuena. Por este motivo en abril de este año se lanzó al mercado

un rebujito al estilo Barbadillo, con ingredientes naturales seleccionados con la máxima calidad.



Barbadillo Mixedforma parte de los denominados "ready to drink" o bebidas listas para beber y llevar. Además es el combinado típico de las ferias y resto de fiestas que se celebran en España y, por supuesto, un aliado perfecto para refrescarse este verano.

Elaborado a partir de Manzanilla, un vino único en el mundo de uvas Palomino Fina cultivadas en tierras de albariza, que han envejecido durante años bajo velo de flor en botas de roble de las bodegas centenarias de Sanlúcar de Barrameda. Se combina con refresco de lima- limón y toques de hierbabuena, el resultado es Barbadillo Mixed, el

Rebujito de Bodegas Barbadillo.

Destaca su sabor único, unido a una personalidad rompedora, diferente a cualquier otra propuesta que exista ahora mismo en el mercado en esta categoría de productos (tintos de verano, ciders, sangrías...). Además es bajo en alcohol (4,9º), muy refrescante y con un packaging perfecto para llevarlo donde quieras.

Frescura para cualquier momento y 100% sostenible

Guiados siempre del propósito de hacer la vida más fácil, se eligió el formato de lata como presentación, pues es muy fácil de transportar (ready to drink), enfriar y conservar intactas todas las cualidades del Rebujito. Todo ello sin perder el respeto por el medio ambiente, una de las prioridades para Barbadillo, el envase de aluminio es totalmente respetuoso, 100% sostenible, hermético y opaco, ligero, individual, con la máxima innovación, fácil de abrir y atractivo para la nueva generación de consumidores.

Medalla de Plata en el IWSC 2023

La edición 2023 del International Wine Spirit Competition (IWSC), celebrado en Londres, ha otorgado la puntuación de 92 puntos y Medalla de Plata a Barbadillo Mixed Rebujito. Y lo ha hecho concretamente en la categoría Ready to Drink correspondiente a vinos alternativos.

La International Wine and Spirit Competition (IWSC) fue establecida en 1969 por Anton Massel, un químico especializado en vino. El Club Oenologique, como se llamó inicialmente, fue creado para premiar la excelencia en la producción de vino. El concurso fundado por Massel, creó un precedente histórico con los rigurosos análisis de componentes químicos y organolépticos de todos los vinos y licores que se ingresaron para calificar. En la actualidad constituye un referente internacional de calidad en el mundo de los vinos con cientos de expertos a nivel mundial.