

BRANDY DE JEREZ



BARBADILLO

SOLERA GRAN RESERVA

DATOS BÁSICOS

Nombre: Solera Gran Reserva Barbadillo
Denominación Específica: Brandy de Jerez
Alérgenos: Sulfitos
Graduación Alcohólica: 40 ± 0.5 %
Acidez total: 1.1 ± 0.5 g/L ác. tartárico
pH: 3.8 ± 0.1
Azúcares reductores: 20 ± 5 g/L
Sulfitos: 20 ± 10 mg/L

CRIANZA

Crianza por sistema tradicional de criaderas y soleras durante más de 20 años en botas de roble americano de oloroso, en las bodegas Las Pastoras.

NOTA DE CATA

Vista: Bonito color ámbar-caoba dorado con reflejos verdosos.
Nariz: Punzantes aromas de carácter balsámico y maderizado y a vainilla.
Boca: Cálido, ardiente y seco, dominado por los tostados, casi quemados, de la madera vieja.

CONSUMO IDEAL

Servir a temperatura ambiente o también en frío con hielo mezclado con cualquier refresco.

Perfecto acompañante para una larga sobremesa.

Debe guardarse en lugar fresco, envejece con elegancia, pudiendo conservarse varios años.

PRESENTACIÓN

Decanter de vidrio soplado artesano de 70 cl.

Debido a su gran vejez, su producción es obligadamente limitada.

Cada botella se numera y firma por el capataz de la bodega, encargado de conservar tan valioso brandy

PREMIOS

Anuario de Vinos El País - 3 Racimos
Premios Wine Spirit 2009 - Medalla de Oro.

Cuando en 1821 Don Benigno Barbadillo se estableció en Sanlúcar de Barrameda para introducirse en el negocio del vino, adquirió varias bodegas, cuyos orígenes se remontan al año 1700, fecha de la que datan las primeras anotaciones manuscritas en los archivos familiares.

Por aquel entonces era tradicional recurrir a aguardientes de uva, también llamados "holandas", para fortificar los vinos que se elaboraban. Nació así la costumbre de seleccionar las mejores de estas holandas para su uso con los mejores vinos de la bodega. Para conservar estos aguardientes se comenzaron a utilizar botas de roble americano, que al "ensolarse" fortuitamente - es decir, que situadas a ras del suelo- dieron lugar a uno de los más deliciosos destilados que hoy en día conocemos, el Brandy de Jerez.

Desde su fundación, Bodegas Barbadillo ha seleccionado las mejores soleras para la venta del destilado, conservándolas inicialmente en barricas de roble americano procedentes de Costa Rica, y pasándolas después a roble Angulema, originario de Francia. Este último más poroso, airea más el brandy en su crianza, aportando a su vez elegantísimos taninos.

Este apreciado Brandy se elabora siguiendo el tradicional método de solera y criaderas, y acredita una vejez superior a veinte años, avalada por el Consejo Regulador del Brandy de Jerez. Este envejecimiento excepcionalmente prolongado produce brandy de intenso color ámbar-caoba dorado, con reflejos verdosos, aroma punzante y complejo de carácter balsámico, con notas vainilladas de roble. Es cálido, seco y muy equilibrado en la boca, siendo el acompañante ideal de una larga y placida sobremesa.

*Debido a su gran vejez, su producción es obligadamente limitada.
Cada botella se numera y firma por el capataz de la bodega,
encargado de conservar tan valioso brandy.*



BARBADILLO

DESDE 1821