



MAESTRANTE

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino joven blanco
Variedad de uva: Palomino Fina 100%
Añada 2017

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12 % vol.
Acidez total: 4.2 ± 0.5 g/L ácido tartárico
pH: 3.1 ± 0.1
Azúcar residual: 25 g/l
Sulfuroso total: menos de 100 mg./L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 20 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda doble cordón
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Mecanizada
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 5 días

VINIFICACIÓN

Tipo de mosto: Mosto yema
Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: Controlada a 17°
Tiempo: 12 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.
NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.
BOCA: Franco, con gusto ligeramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.

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 entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821