



BARBADILLO

## AMONTILLADO

# PRÍNCIPE DE BARBADILLO

### DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry  
Tipo de vino: Amontillado  
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas  
Edad: 30 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: Manual a granel  
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto  
Duración: 17 días

### CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica y Oxidativa  
Sistema: Criaderas y Solera  
Tiempo de crianza: 8 años bajo velo de flor y 6 años de crianza oxidativa  
Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda  
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Mill Pesetas, San Guillermo, Arboledilla y Pastora  
Botas totales: 12.667 12 criaderas de crianza biológica y 4 de crianza oxidativa  
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano  
Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15% vol. Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, este velo transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas. Después de 8 años de crianza biológica, el vino se fortifica con alcohol vínico hasta 18° y entra en un sistema de crianza oxidativa durante 6 años. La crianza oxidativa se realiza también en botas de roble americano, con el sistema de sacas y rocíos. Las botas se llenan completamente y el vino sufre una oxidación fisicoquímica que transforma la manzanilla en un amontillado.

### NOTA DE CATA

Vista: De bonito color ámbar, característica típica de los amontillados. Limpio y brillante.  
Nariz: Intensa nariz, elegante y seductora. Notas salinas, de avellanas y tostados.  
Boca: Buen equilibrio y estructura, largo recuerdo. Apreciamos la sequedad típica de los amontillados que refuerzan su complejidad. Buen postgusto.

### MARIDAJE Y CONSUMO

De color oro viejo, aromas a frutos secos, avellanas y con recuerdos a Manzanilla lo convierte en perfecto acompañante de aperitivos tales como el jamón, los frutos secos y quesos viejos. Su peculiar sabor es el complemento ideal para acompañar ensaladas de frutas y melón con jamón. Si prefiere una combinación sorprendente y tradicional con la cocina del Sur, pruébelo con pescados tales como cazón, merluza ó filetes de rosada guisados con azafrán, laurel y guisantes o guisos de almejas a la marinera. También es un buen reconstituyente acompañando a sopas calientes.

Es un vino que evoluciona bien hasta un máximo de 3 años después de su compra. Servirlo a una temperatura ambiente de bodega, entre 12° - 13°, nunca muy frío para no perder los aromas tanto como aperitivo como acompañando algún plato.

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 19.5% vol.  
Específico: 98l ± 2 g/l  
Acidez total: 5.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico  
pH: 3.2±0.1  
Sulfuroso total: menos de 50 mg./L

### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros  
Temperatura: 22°  
Tiempo: 10 días  
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

### FORMATO

\* Botella de 75 cl. en caja de 6 botellas

### PREMIOS

- Proensa 2009 - 89 Puntos
- Peñin 2009 - 90 Puntos
- Campsa/Repsol 2008 - 94 Puntos
- CincoDías (Los mejores vinos españoles 2008) Destacado

