

RELIQUIA

AMONTILLADO DE BARBADILLO



RELIQUIAS BARBADILLO

El vino es síntesis de elementos esenciales, combinados con sabiduría y equilibrio, que son los que le dan cuerpo y alma. Uno de los fundadores es el tiempo. A más tiempo, más historia y más calidad.

Algunos vinos trascienden la edad natural del hombre. Criados sin prisa en las auténticas catedrales del tiempo, las bodegas, como decantación generosa del olvido, se les ha reservado para ser testigos de su clase, y han sido los elegidos para distinguir a los visitantes más ilustres, como reza una costumbre secular del Marco de Jerez.

Sólo algunos vinos, tan sólo una pequeña parte de estos vinos, han visto el trasiego de una generación tras otra, que los han contemplado con veneración: guardianes celosos de su exquisitez.

Algunos vinos de Bodegas Barbadillo gozan también de este favor del tiempo y desde la primera mitad del s. XIX han honrado ese largo silencio de parsimoniosa crianza centenaria, para convertirse en envolventes reliquias de tonos iridiscentes, y por ello se les ha denominado, Reliquias Barbadillo: cuatro Jereces que son síntesis y relato de la historia de seis generaciones en Sanlúcar de Barrameda.

Tanta historia la cuenta ahora Barbadillo resumida en cada una de las botellas de sus Reliquias Barbadillo, que comercializa en series muy limitadas: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado y Pedro Ximénez.

Las Reliquias Barbadillo se presentan en botellas, tipo decantadores, elaboradas artesanalmente al método tradicional de soplado.

AMONTILLADO

Este impresionante amontillado, de color oro viejo limpio y brillante, procede de la bodega de Pedro Rodríguez e Hijos, perteneciente a Barbadillo.

En nuestra bodega del Toro, envejecía nuestro amontillado "Soberana" que se completó con otro viejísimo, el amontillado "Hindenburg", de las soleras del Conde de Aldana.

D. Antonio Barbadillo Ambrossy cambió diez botas de manzanilla por cada una de este vino añejo. ¡Tanta vejez y aún mantiene intacta su finura!

De complejidad equilibrada, punzante, seco y elegante, nos lleva por recuerdos a cáscaras y almendra amarga.

Amplio y muy seco en boca, se recrea en nosotros el recuerdo salino de su lejana crianza biológica como manzanilla, y nos seducen los finos toques a maderas nobles de su porte singular.

Para meditar.

PREMIOS

Guía Peñin 2009 - 95 Ptos

Guía Proensa 2009 - 94 Ptos

Anuario de Vinos El País 2009 - Cuadro de Honor (5 racimos)

Guía Restauradores 2009 - 95,3 Ptos

Guía Gourmets 2008 - 8,5 Ptos

Guía de vinos Cinco Días 2008 - Producto destacado