

RELIQUIA

OLOROSO 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 iridescentes, 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.

OLOROSO

Al fallecer D. Antonio Barbadillo Ambrossy en 1921, aparecen en su testamentaria unos vinos denominados "del abuelo", en referencia a su abuelo Benigno Barbadillo Hortigüela, fundador en 1821 de nuestra Bodega.

Estos vinos que pasaron de abuelo a nieto y de éste a la sexta generación, sin ser tocados, tienen por tanto una crianza de más de ciento cincuenta años.

Aquel vino, nuestro Oloroso Extra Seco que hoy le brindamos, presenta un color caoba oscuro, limpio y con reflejos ambarino dorado. Entre sus destellos fluyen los aromas agradables e intensos a maderas nobles y frutos secos que nos regala la intensidad de su presencia: Vejez y mucho cuerpo. El crisol de su nobleza estimula y multiplica el complejo mundo de las sensaciones.

Para no olvidar.

PREMIOS

Guía Peñin 2009 - 87 Ptos

Guía Proensa 2009 - 95 Ptos

Anuario de Vino ElPaís 2009 - Cuadro de Honor (5 racimos)

Guía Campsa/Repsol 2008 - 94 Ptos