



BARBADILLO

RELIQUIA

PEDRO XIMENÉZ 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.

PEDRO XIMENEZ

Procede de unos toneles de un viejísimo Pedro Ximénez que D. Rafael Terán Carrera dejara a D. Antonio Barbadillo Ambrossy a finales del s. XIX. Estos vinos formaron en 1921 la solera de los añejos Pedro Ximénez en la bodega del "Potro" de la Calle Sevilla que adquiriera D. Antonio Barbadillo Ambrossy dos días antes de fallecer.

Nuestro Pedro Ximénez es de intenso color caoba muy oscuro con reflejos topacios y ribetes yodados, con el que alumbraba su exquisito fondo de maderas nobles. En nariz se multiplica en complejos e intensos aromas pacificados.

En boca se deshace la madeja densa y sedosa de su personalidad y persiste al mismo tiempo como un feliz recuerdo.

Para culminar una gran comida.

PREMIOS

Guía Peñin 2009 - 92 Ptos

Guía Proensa 2009 - 96 Ptos

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

Guía Restauradores 2009 - 93,3 Ptos

Guía Campsa/Repsol 2008 - 98 Ptos

Guía Gourmets 2008 - 9 Ptos

Guía de vinos CincoDias 2008 - Producto Destacado