



Quãdis

JOVEN | 2017

Quadis, derivación creativa del antiguo nombre de la ciudad Qadis (Cádiz), da nombre a un tinto tan andaluz como la tierra que lo vio nacer. Honramos así uno de los enclaves históricos más importantes en un vino con su mismo nombre y grandeza.

Elaborado a base de Merlot, Syrah, Tempranillo y Tintilla de Rota, seduce por su color intenso y brillante y embriaga con aroma a frutas negras. En boca cautiva con su entrada agradable y persistente permanencia.

En Bodegas Barbadillo hemos sido pioneros en la elaboración de tintos al sur de España. Recuperando una variedad autóctona casi extinta, la Tintilla de Rota, Barbadillo ha apostado con todo su esfuerzo, saber hacer e ilusión en demostrar que los tintos andaluces tienen mucho que decir. Quadis, elaborado a base de 4 variedades de uvas tintas, con el toque característico de nuestra tierra albariza, es un vino suave a la par que persistente que no te dejará indiferente.

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Tinto Joven

Variedad de uva: Merlot, Syrah, Tempranillo y Tintilla de Rota.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14.5 % vol. \pm 0.5

Azúcar Residual: < 4 g/l

Acidez total: 5.0 \pm 0.5 g/l ácido tartárico

PH: 3.5 \pm 0.1

Sulfuroso total: < 150 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín, Jerez Superior

Número de Hectáreas: 250 Hectáreas

Edad: 12 años

Rendimiento medio (Merlot, Syrah, Tempranillo): 7.000 Kilos / Ha

Poda: Doble cordón

Tipo de Vendimia: Nocturna con máquinas provistas de despalladora y en remolques de 5.000 Kilos.

Fecha de inicio: Por variedades según maduración

Duración: 30 días aproximadamente

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: Según el estado de maduración de cada variedad

Maceración prefermentativa en frío: Temperatura 5°C durante 3 días

Tanques: Acero Inoxidable con capacidad de 35.000 litros

Tiempo: 7 días

Levadura: Cuidadosamente seleccionada para cada variedad

NOTA DE CATA

VISTA: Color rojo intenso

NARIZ: Aroma a frutas, especias y canela

SABOR: Entrada suave y sedosa

MARIDAJE Y CONSUMO

Con su aroma afrutado y maravilloso color intenso, este vino es el perfecto acompañante para tapas y aperitivos como jamón ibérico, queso, nueces, aceitunas, caviar, canapés, salmón o pimientos del piquillo. Su intenso a la par que agradable sabor combina perfectamente con carnes hechas a la parrilla, pollo al curry así como con arroces y patatas asadas. Servir a una temperatura recomendada de 15°C

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas



BARBADILLO

DESDE 1821