



ANTONIO PEDRO
TOTO
BARBADILLO

DATOS BÁSICOS

Tipo de Vino: Brut Nature
Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 12,5 % vol.
Acidez total: 5,3 g/L
pH: 3,25
Azúcar residual: <1g/L
Sulfuroso total: < 60 mg/L
Presión: 5,0 bar
Alérgenos: Sulfitos
Sin azúcar añadido en el degüelle

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Sta Lucía en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 500 Hectáreas
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
Fecha de inicio: mediados de agosto

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable
Temperatura: 15º C
Tiempo: 15 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la propia bodega.

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Segunda fermentación en botella
Sistema: Método tradicional
Tiempo de crianza: 20 meses

NOTAS DE CATA

De color amarillo palido brillante con burbujas finas, resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.

MARIDAJE Y CONSUMO

Buen aliado de los mariscos y pescados, como ostras y salmón, carnes a la plancha, salteados de verduras o platos exóticos como el sushi. En postres marida muy bien con frutos secos, pastas o chocolate.

FORMATO

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821