



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: 15° 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 pálido 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