## AMONTILLADO

# PRÍNCIPE
## DE BARBADILLO

**DATOS BÁSICOS**
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry
Tipo de vino: Amontillado
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

**CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS**
Grado alcohólico: 19.5 ± 0.5 %
Azúcares: 3 ± 3 g/l
pH: 3.2 ± 0.1
Acidez Total: 5.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico
Sulfitos: menos de 50 mg/l

**VINIFICACIÓN**
Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 22º
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodeg

**VIÑEDOS Y VENDIMIA**
Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía
en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 30 años
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 a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 17 días

**CRIANZA Y ELABORACIÓN**
Tipo de crianza: Biológica y Oxidativa
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 8 años bajo velo de flor y
6 años de crianza oxidativa
Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto,
Mil Pesetas, San Guillermo, Arboledilla y Pastora
Botas totales: 12.667 12 criaderas de crianza biológica
y 4 de crianza oxidativa
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano

Proceso de elaboración: Después de la fermentación
del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más
delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15%vol.
Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina
a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros,
para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor.
Formado por levaduras del género Saccharomyces Cerevisiae,
este velo transforma el sobretablas en manzanilla con el
paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por
las sacas y rocíos del vino entre las criaderas El sistema
de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino
entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.
Después de 8 años de crianza biológica, el vino
se fortifica con alcohol vínico hasta 18º y entra en un
sistema de crianza oxidativa durante 6 años.
La crianza oxidativa se realiza también en botas de roble
americano, con el sistema de sacas y rocíos. Las botas se
llenan completamente y el vino sufre una oxidación
fisicoquímica que transforma la manzanilla en un amontillado.

**NOTA DE CATA**
Vista:. De bonito color ámbar, característica típica de los
amontillados. Limpio y brillante.
Nariz: Intensa nariz, elegante y seductora. Notas salinas,
de avellanas y tostados.
Boca: Buen equilibrio y estructura, largo recuerdo.
Apreciamos la sequedad típica de los amontillados que
refuerzan su complejidad. Buen postgusto.

**MARIDAJE Y CONSUMO**
De color oro viejo, aromas a frutos secos, avellanas y con
recuerdos a Manzanilla lo convierte en perfecto acompañante
de aperitivos tales como el jamón, los frutos secos y
quesos viejos.
Su peculiar sabor es el complemento ideal para acompañar
ensaladas de frutas y melón con jamón. Si prefiere una
combinación sorprendente y tradicional con la cocina
del Sur, pruébelo con pescados tales como cazón,
merluza ó filetes de rosada guisados con azafrán,
laurel y guisantes o guisos de almejas a la marinera.
También es un buen reconstituyente acompañando
a sopas calientes.

Es un vino que evoluciona bien hasta un máximo de 3
años después de su compra.

Servirlo a una temperatura ambiente de bodega,
entre 12º - 13º, nunca muy frío para no perder los aromas
tanto como aperitivo como acompañando algún plato.

**FORMATO**
* Botella de 75 cl. en caja de 6 botellas

**PREMIOS**
•Proensa 2009 - 89 Puntos
•Peñin 2009 – 90 Puntos
•Campsa/Repsol 2008 – 94 Puntos
•CincoDías (Los mejores vinos españoles 2008) Destacado

BARBADILLO
DESDE 1821