

AMONTILLADO PRÍNCIPE DE BARBADILLO



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo de vino: Amontillado
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

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

VIÑEDOS Y VENDIMIA

400 hectáreas de viñedos propios en Gibalbín y Santa Lucía.
Bodegas Barbadillo vinifica tradicionalmente viñedos situados en otros pagos del Marco de Jerez mediante contratos a largo plazo con viticultores externos.
Estas parcelas se reparten por Machamudo, Añina, Campix, Miraflores, Carrascal, Balbaína y otros pagos de Jerez superior.

VINIFICACIÓN

La vinificación se lleva a cabo en el lagar propio de Bodegas Barbadillo en Viña Gibalbín.
Posteriormente, el vino es trasladado a los cascos bodegueros de Sanlúcar de Barrameda, donde siguen los procesos de crianza clásicos hasta su embotellado en las instalaciones de la empresa.

CRIANZA

Primera fase: crianza biológica de 8/9 años siguiendo el sistema de criaderas y soleras.
Solera de Manzanilla Pasada que alimenta las colas de crianza oxidativa, situada en las Bodegas de Del Potro y Sevilla, coincidente con Manzanilla en rama Saca Estacional.

Segunda fase: oxidativa, igualmente en sistema de criaderas y soleras.

Tiempo de crianza: 12 años

4 criaderas repartidas por las históricas instalaciones de Barbadillo en el Barrio Alto sanluqueño.

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 12° - 13°, nunca muy frío para no perder los aromas tanto como aperitivo como acompañando algún plato.

FORMATO

Botella de 37.5 cl. en caja de 6 botellas

PREMIOS

- 92 puntos – Guía Proensa 2021
- 94 puntos – Guía Peñín 2021
- 93 puntos – Guía Proensa 2019
- 93 puntos – Anuario de Vinos El País 2018



BARBADILLO

DESDE 1821