

# 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:  $19.5 \pm 0.5$  %  
Azúcares:  $3 \pm 3$  g/l  
pH:  $3.2 \pm 0.1$   
Acidez Total:  $5.0 \pm 0.5$  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 12 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