



# Barbadillo

## Vi

## moscato frizzante

### DATOS BÁSICOS

Variedad de uva: Moscatel

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 6.5 % Vol  
Acidez= 6.0 +/- 0.5 g/L ác.tartárico  
Azúcar: 75 ± 5 g/L  
pH= 3.0 +/- 0.1  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos: Viñedos de Gibalbín  
Número de Hectáreas: 3 Hectáreas  
Año de plantación: 2001  
Rendimiento: 9.500 Kilos /Hectárea  
Tipo de suelo: Albariza, Jerez Superior  
Poda: Poda doble cordón  
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración  
Tipo de Vendimia: Mecanizada  
Fecha de inicio: Medios-finales de agosto  
Duración: 1 día

### NOTA DE CATA

Vista: de color amarillo pálido  
Nariz: Perfume de rosas, lichis, talco, cítricos, uva moscatel  
Boca: Entrada en boca ligeramente dulce  
Maridaje: Ideal para acompañar quesos suaves o postres, aunque también es perfecto para tomar solo como aperitivo.

A pesar de su baja graduación alcohólica, VI conserva una textura, color y olor muy similares a las del vino, que lo convertirá en todo un referente entre los vinos más ligeros, afrutados y de baja graduación presentes en el mercado. Esto se debe a que, mientras los productos desalcoholizados sufren un proceso de extracción de alcohol, en el caso de VI simplemente la fermentación se detiene cuando se logra el grado deseado.

### FORMATO

Botella de 75 cl. en caja de 6 bot.  
Botellas de 25cl en packs de 4 bot.



# BARBADILLO

DESDE 1821