

BARBADILLO BLANCO DE BLANCOS





Nutrido con la tierra albariza y mimado con el clima del Sur, Barbadillo Blanco de Blancos combina la elegancia de la uva Sauvignon Blanc con la vivacidad de la variedad verdejo. La uva Moscato aporta armonía y suavidad para lograr el equilibrio perfecto.

De color amarillo brillante con aromas de fruta fresca, en boca es sabroso y amable. Con un final persistente, ofrece toda una experiencia para los sentidos.

¿POR OUÉ UN BLANCO DE BLANCOS? SUR. FRESCURA Y ELEGANCIA

En un pequeño paraíso del Sur, Sanlúcar de Barrameda, la familia Barbadillo embotelló la primera manzanilla en 1821. Desde entonces esta empresa tan familiar como centenaria no ha dejado de crecer.

Hoy en día, tras dos siglos de investigación y experiencia, nace **Barbadillo Blanco de Blancos** Una combinación de tres variedades blancas: Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscato. Un vino que muestra el lado más fresco de los blancos hechos en el Sur, sin renunciar a la elegancia y el estilo que son propios de los vinos procedentes de suelos arcillosos y calcáreos, como es el caso de la albariza de nuestras viñas.

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Añada: 2019 Acidez total: 5,3 g/l Grado alcohólico: 12,5% vol.

pH: 3.30

Azúcar residual: Menos de 2 g/l Sulfuroso total: Menos de 100 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior

Número de Hectáreas: Sauvignon Blanc 15 has.; Verdejo 15 has.; Moscato 3 has.

Edad: Las cepas más antiguas son de 1998 y el resto son de 2007.

Rendimiento: Sauvignon Blanc 6.000 kg/ha. Verdejo y Moscato: 9.500 kg/ha.

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Poda doble cordón

Fecha de inicio de la vendimia: Sauvignon Blanc y Verdejo a principios de Agosto.

Moscato a finales de Agosto.

Explicación de Cosecha: 2019 se ha caracterizado por unas lluvias un poco por debajo de lo habitual, un periodo vegetativo sano y una fenología algo avanzada. El mes de Julio fue muy caluroso, lo que determinó el inicio de la cosecha a principios de Agosto en muy buenas condiciones de sanidad.

VINIFICACIÓN

Cada una de las variedades se vendimia por separado en las primeras horas de la mañana para que la uva llegue fresca a la bodega e inmediatamente se lleva a la prensa por gravedad. Aquí se obtienen los mostos que se separan por calidades y se desfangan de forma estática a 12°C. Una vez se obtienen los mostos limpios, se selecciona la fracción más equilibrada de sabor y cuerpo para llevarla a la fermentación controlada a 16°C. Se usan levaduras específicas para revelar el máximo potencial aromático de cada variedad y evitar reducciones. Después de fermentar, todos los vinos varietales tienen un periodo de 6 a 8 semanas de crianza sobre lías, durante el cual el vino va creciendo en complejidad aromática y gustativa. En ese momento es cuando se hace el coupage y se prepara el vino para ser embotellado.

NOTA DE CATA

Blanco de Blancos es un coupage en el que participan tres variedades de uva. En mayor proporción la Sauvignon Blanc, caracterizada por su eterna elegancia con notas de fruta persistente y fresca. Se completa con un pequeño porcentaje de Verdejo y Moscato, que aportan expressión de frescor, agilidad y franqueza en boca, con buena amplitud y persistencia.

VISTA: Color amarillo brillante con reflejos pajizos.

NARIZ: Su intensa expresión aromática es la suma de notas de fruta tropical como maracuyá, piña y recuerdos a hierba recién cortada.

BOCA: Notas de mineralidad, fruta blanca. Entrada con marcados cítricos mezclados con fruta blanca y toques dulces. Es fresco y suave, tiene cierto volumen, es alegre y al mismo tiempo sobrio, elegante. Gran persistencia y buen equilibrio.

MARIDAJE

Ideal para acompañar guisos de pescado potentes como cazón en amarillo. Pescados de roca. Sashimi de vieira, lubina, dorada, tartar de atún o tataki de salmón.

Temperatura de servicio: Entre 8º y 10º.