



BARBADILLO BLANCO DE BLANCOS



La familia Barbadillo lleva 7 generaciones elaborando vinos a orillas del Guadalquivir. Más dos siglos de investigación y de realización de proyectos tanto en el viñedo como en la Bodega, dan hoy como fruto, Barbadillo Blanco de Blancos. Barbadillo Blanco de Blancos muestra el lado más fresco de los vinos blancos hechos en el Sur, sin renunciar a la elegancia y al estilo que son propios de los vinos procedentes de suelos arcillosos y calcáreos. La variedad Sauvignon Blanc es la protagonista, una uva que se ha adaptado a la tierra albariza y al clima cálido típicos de la zona.

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino Blanco Seco

Variedad: 100% Sauvignon Blanc

Cosecha: 2025

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12.5 % vol

Acidez total: 5.0 g/L

pH: 3.35

Azúcar residual: < 2 g/L

Sulfuroso residual: < 100 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Uva procedente de las dos fincas que Barbadillo posee en el Jerez Superior, Gibalbín y Santa Lucía.

Número de Hectáreas: Sauvignon Blanc 15 has.

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

Rendimiento: promedio 8.000 kg/ha.

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Poda doble cordón

Fecha de inicio de la vendimia: principios de agosto.

VINIFICACIÓN

La uva se vendimia en las primeras horas de la mañana para que 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 la 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 estructura y complejidad aromática y gustativa.

NOTA DE CATA

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: En boca tiene una entrada sabrosa y amable. Fresco y equilibrado. Es un vino muy largo con un final persistente. Ofrece toda una experiencia para los sentidos.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de pescado con cierta contundencia, como pescados carnosos o al horno, guisos de pescado, ceviche de corvina. Combina perfectamente con quesos grasos como el camembert o queso de cabra.

Temperatura de servicio: Entre 8° y 10°C



BARBADILLO

DESDE 1821