



# MIRABRÁS

Rescate de una forma casi perdida de vinificación: fermentación en bota vieja de Jerez. La uva, 100% palomino, proviene de cepas viejas de Viña Cerro de Leyes, de Bodegas Barbadillo. Brevemente asoleada en la propia viña antes de la fermentación. Tras la fermentación, fue pasado a otra bota. Finalmente ha descansado en depósito de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

El resultado es contundente, inclasificable, raro... Si buscas una caricia hazlo en otro sitio. Vino profundo, expresivo, con registros poco conocidos que nos llevan desde los recuerdos a crianza biológica, pasando por la albariza pura o viejas botas de roble. Vino austero en el que se entrevén las cuarteadas manos de un viejo trasegador.

## DATOS BÁSICOS

**Añada:** 2022

**Indicación Geográfica protegida:** Vino de la Tierra de Cádiz

**Tipo de vino:** Vino blanco fermentado en bota

**Variedad de uva:** 100% Palomino fina

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICA

**Grado alcohólico:** 13,5 % vol.

**Azúcar Residual:** < 2 g/L

**PH:** 3.2 +/- 0.1

**Sulfuroso total:** < 100 mg/L

**Alérgenos:** Sulfitos

## Viña

Viñedos de la bodega de nombre Cerro de Leyes. Albariza de primera calidad.

Edad de la viña: 49 años.

## Elaboración

Asoleo tras la vendimia, en la propia viña. Fermentación en bota del mosto yema. No se han utilizado levaduras seleccionadas.

## Crianza

Dieciocho meses en bota vieja de jerez a tocados + depósito

## FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas



**BARBADILLO**

DESDE 1821