

# ATAMÁN

AGED IN  
ENVEJECIDO EN BOTAS DE JEREZ  
OAK  
CASKS

## BARBADILLO

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

BRANDY DE JEREZ SOLERA RESERVA

La historia de Barbadillo y sus brandies, se remonta a los orígenes fundacionales de la compañía, cuando a mediados del siglo XIX se empieza a envejecer en botas las “holandas” que se utilizaban para el cabeceo de sus vinos generosos.

Brandy de Jerez Barbadillo Solera Reserva parte de una cuidadosa selección de las mejores holandas procedentes de la destilación de vinos blancos, para un posterior envejecido en botas de Jerez que previamente habían sido utilizadas para la crianza de vinos Olorosos.

Todo ello, bajo la influencia de un microclima especial, característico de Sanlúcar de Barrameda.

Posee un color ámbar dorado con ligeros tonos verdosos.

Es brillante, limpio, con notas a vainilla y frutos secos. Con un elegante paso por boca, cálido, sabroso, redondo, armónico y muy equilibrado fruto de la crianza media durante 24 meses en botas de roble americano de Oloroso, siguiendo el tradicional sistema de Criaderas y Soleras.

Perfecto como digestivo de sobremesa servido en copa de balón, en combinado con refresco de cola y para la preparación de un clásico y reconfortante carajillo.



## BARBADILLO

DESDE 1821



### DATOS BÁSICOS

Área: D.O. Brandy de Jerez  
Categoría de Brandy: Solera Reserva  
Sistema de crianza: Criaderas y soleras

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 40,0 ± 0,5% Vol  
Azúcar Residual: 18 ± 5 g/L

### FORMATO DE VENTA:

Botella de 50cl  
Caja de 6 Botellas de 50cl