

ATAMÁN



BARBADILLO

DESDE 1821

QUIEN GUARDA, HALLA

===== DESDE 1821 =====

CACAO ATAMÁN Debió haber cacao en este vino hace muchos años. Sinceramente, ya no lo vemos. Se ha convertido en otra cosa, en algo diferente. No sabemos ponerle nombre, todavía. La sensación es de duda y placer, como quien disfruta de un sorbo dado a algo desconocido, a ciegas, mientras en el ambiente se intuyen velas y suena John Coltrane. Por aquellos años, el cacao venía aún por mar desde los puertos de Fernando Poo. Quizá algo de aquel mundo exótico haya quedado atrapado dentro.



DATOS BÁSICOS

Área: Sanlúcar de Barrameda

Tipo de Vino: CACAO

Variedad de Uva: Sin definir

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: $21,5 \pm 0,5$ % vol

Acidez Total: $3,7 \pm 0,5$ g/L Azúcar Residual: $550,0 \pm 20,0$ g/L

PH: $3,3 \pm 0,1$ Sulfuroso Total: < 50 mg/L

FORMATO DE VENTA

Botella de 37,5 cl

Caja de 6 Botellas