

  
**beta**  
BRUT



Tipo de Vino: Espumoso de Calidad  
Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

#### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 13.5 % vol.  
Acidez total: 6.0 ± 0.5 g/L ac. tartarico.  
pH: 3.2 ± 0.1  
Azúcar residual: Brut, 6 g/l  
Sulfuroso total: 100 mg/l  
Alérgenos: Sulfitos

#### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior  
Nº de Hectáreas: 400 Hectáreas  
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea  
Tipo de suelo específico: Albariza  
Poda: Poda doble cordón  
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración  
Tipo de Vendimia: Manual  
Fecha de inicio: mediados de agosto

#### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable  
Temperatura: 15° C  
Tiempo: 15 días  
Levadura: Autóctona y seleccionada por la propia bodega

#### CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Segunda fermentación en botella  
Sistema: Método tradicional  
Tiempo de crianza: 9 meses

#### NOTAS DE CATA

VISTA: Color amarillo brillante, presenta burbujas muy finas, abundantes y continuas.  
NARIZ: En nariz presenta aromas frescos de frutas combinados con un ligero toque de levadura. Es fresco y delicado.

BOCA: Entrada ágil y equilibrada. Sensaciones de fruta blanca como la manzana con una gustosidad que proviene de la uva madura.

#### MARIDAJE Y CONSUMO

Su aroma afrutado y su acidez lo hacen que combinen bien con casi todo tipo de alimentos, pues ésta le permite una buena relación de afinidad con alimentos cáusticos, como el ajo, ó ácidos, como vinagres y cítricos. Ideal para comenzar, seguir y finalizar una comida con elegantes burbujas.  
Perfecto como aperitivo, acompañando a mariscos, caviar, quesos suaves, frutos secos y canapés, así como también durante el almuerzo ó cena con platos de pescado blanco y azul elaborado, carnes con una preparación culinaria más elaborada, excepto



con las muy condimentadas, así como también con aves de corral, caza menor, carnes rojas, cordero al horno ó cremas. Especial acompañando a los postres, el carbónico aligera y limpia el sabor dulce.

La temperatura ideal para servir es de 6 a 8°, para enfriarlo es aconsejable colocar la botella un día antes en el frigorífico, procurando que una botella no permanezca muchos días en la nevera. Una vez descorchada con suavidad, sin provocar el clásico "taponazo", introducir la botella en un recipiente que contenga mitad de hielo y mitad de agua. Las copas idóneas son de cristal blanco y transparentes, altas y, preferentemente, en forma de tulipa, para visualizar la columna de burbujas que forma y disfrutar de su aroma. Es aconsejable sujetar las copas por su pie para no calentar el espumoso, y no sobrepasar al servir las 2/3 de su capacidad, resbalando lentamente el espumoso sobre la pared de la copa al servir las.

#### CONSERVACIÓN

Para disfrutar mejor de sus especiales características, no es recomendable que envejezcan en casa, no obstante, podemos guardarlas varios meses sin que se resienta su calidad, teniendo en cuenta los siguientes consejos:

- \* Guardar en sitio fresco.
- \* Temperatura aconsejable de conservación, entre 15 y 18°, sin variaciones sensibles.
- \* Evitar almacenar junto a sustancias de olor intenso y desagradable.
- \* Los ruidos, luz y altas temperaturas son sus principales enemigos.
- \* Evitar las exposiciones solares y la colocación junto a cafeteras u otros generadores de calor.
- \* Colocar las botellas en posición vertical

#### FORMATO

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.



**BARBADILLO**

DESDE 1821