



Bodegas Barbadillo posee 500 hectáreas de viñedos en tierras albarizas de Cádiz donde junto a las uvas Palomino Fina, propias de los vinos blancos, manzanillas y jereces, crecen también uvas Chardonnay, bajo la luz única del sol en Cádiz. Estas dos uvas fueron combinadas hace unos años por los enólogos de Barbadillo para crear el primer vino espumoso elaborado con el método tradicional. Así nació Beta, el Brut del Sur, de Barbadillo. Una bodega 100% familiar, andaluza y genuinamente española. Fruto de una voluntad de innovación contínua, Barbadillo presenta BETA SUR, un Brut Nature que sigue el mismo método tradicional y al que se le añaden 20 meses de crianza sobre lías.

El Sur es una actitud, un estilo de vida y este nuevo brut de Bodegas Barbadillo consigue trasladarnos al Sur del Sur.

Tipo de Vino: Brut Nature

Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

# **CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS**

Grado Alcohólico: 12.5 % vol. Acidez total: 5.6 g/L ac. tartárico.

pH: 3.14

Azúcar residual: menos de 2 g/L. Sin azúcar añadido en el degüelle

Alérgenos: Sulfitos

#### **VIÑEDOS Y VENDIMIA**

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Sta Lucía en Jerez Superior

Nº de Hectáreas: 500 Hectáreas Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea Tipo de suelo especifico: Albariza Poda: Poda doble cordón

Microclima especifico: 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: 20 meses

# **NOTAS DE CATA**

De color amarillo palido brillante con burbujas finas, resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.

### **MARIDAJE Y CONSUMO**

Buen aliado de los mariscos y pescados, como ostras y salmón, carnes a la plancha, salteados de verduras o platos exóticos como el sushi. En postres marida muy bien con frutos secos, pastas o chocolate.

#### **FORMATO**

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.

