



BARBADILLO BETA SUR

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 continúa, 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 ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Acidez total: 5.7 g/L ac. tartárico.

pH: 3.10

Azúcar residual: menos de 2 g/L.

Sulfuroso residual < 100 mg/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 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: 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.



BARBADILLO

DESDE 1821

