



TOTO BARBADILLO

DATOS BÁSICOS

Tipo de Vino: Brut Nature

Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Acidez total: 6.0 g/L

pH: 3.15

Azúcar residual: <1g/L

Sulfuroso total: < 60 mg/L

Presión: 5,5 bar

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 pálido 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