



CADIZ C.F.  
PRODUCTO OFICIAL



## MAESTRANTE SEMI DULCE

### DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz  
Tipo de vino: Vino joven blanco  
Variedad de uva: Palomino Fina 100%  
Añada 2021

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12,50 ± 0,50 % Vol  
Acidez total: 4,20 ± 0,50 g/L Ac. Tartárico  
pH: 3,25 ± 0,10  
Azúcar residual: 16 ± 2 g/L  
Sulfitos: 80 ± 20 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 500 Hectáreas  
Edad: 20 años  
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: Mecanizada y manual a granel  
Vendimia: A finales de agosto  
Duración: 17 días

### VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación: Acero inoxidable 400.000 litros  
Fermentación alcohólica: Temperatura controlada a 17° C  
Tiempo: 10 días  
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega  
Tipo de mosto: mosto yema  
Embotellado: Principios de enero 2022

### NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.  
NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.  
BOCA: Franco, con gusto ligramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable final.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos. Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco.

### FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821