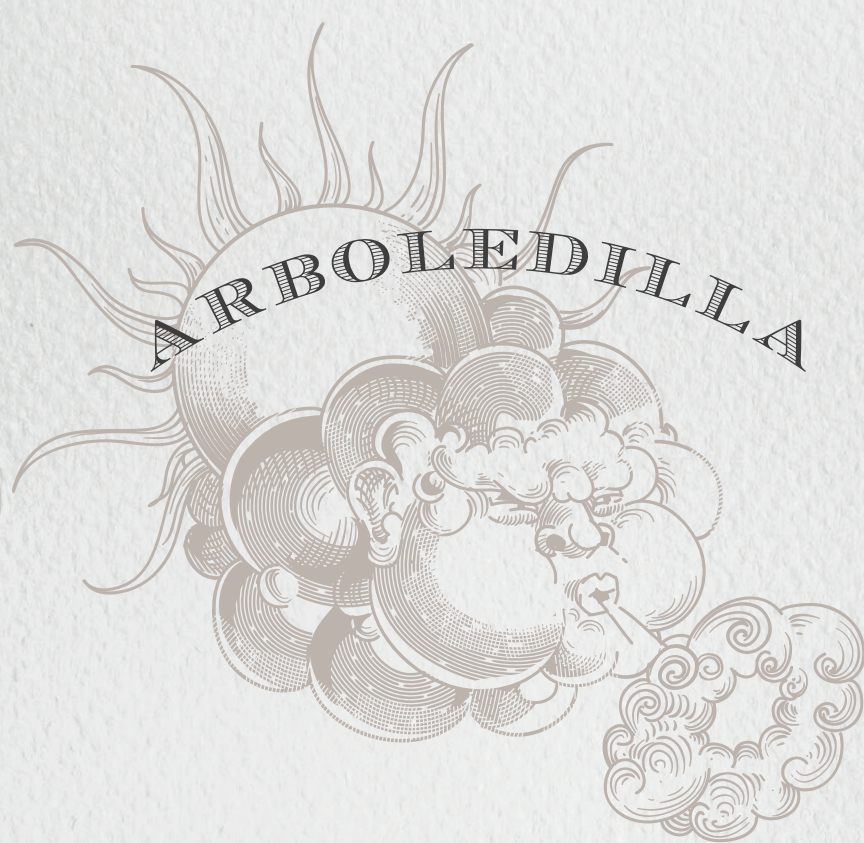




ARBOLEDILLA va destinada a los amantes del vino en general, pero sobretodo, a aquéllos que buscan sumergirse en la esencia del velo de flor.

Los buenos conocedores de la Manzanilla sabrán apreciar todos los matices que traen consigo estos vinos y que los convierten en la mejor manera de viajar hasta ese templo manzanillero que huele a catedral y al que todos en Barbadillo llaman Arboledilla.

Arboledilla Levante y Poniente son dos manzanillas de entre cinco y seis años de crianza. Las diferencias organolépticas entre ambas propuestas son sutiles, pero fácilmente perceptibles por todos. Los vinos son disfrutables por separado o en cata comparativa.

La saca se hace En Rama, buscando que las cualidades de los vinos en las botas sean respetadas al máximo. En ambos casos, la selección se hace de un conjunto de botas.



DATOS BÁSICOS

Zona ó Denominación de Origen:
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Tipo de vino: Manzanilla

Variedades de uva: Palomino fina

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 15,0 +- 0,5

Acidez total: 3,5 +- 0,5

PH: 3,1 +- 0,1

Azúcar Residual: < 2 g/L

Sulfuroso total: < 50 mg/L

FORMATO

Botellas de 75cl

Caja de 6 botellas de 75cl



BARBADILLO

DESDE 1821