Manzanilla Pasada Solear en Rama



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Variedad de uva: Palomino Fina 100%
Tipo de Vino: Manzanilla Pasada en Rama

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: 4.5 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.15 ± 0.1
Sulfuroso total: menos de 50 mg/l
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 500 Hectáreas
Edad: 30 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Tipo de Vendimia: Manual

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: Promedio de 8 años
Bodegas: 550 botas en dos clases, en la bodega El Potro. La segunda clase se repone con Solear que ya lleva 6 años de crianza.
De cada saca se escogen 15 botas para sacar 1.500 litros en cada saca
Fecha de la saca: 01/10/2026
Fecha de embotellado: 16/10/2026

Proceso de la elaboración: La Manzanilla En Rama Solear de Bodegas Barbadillo es el resultado de la paciencia al final del proceso de la crianza biológica. Después de criar durante 6 años la insignia de la casa: Manzanilla Solear, continuamos con el proceso de criaderas y soleras. Para esta etapa, seleccionamos las botas que descansan desde tiempo antiguo en la bodega El Potro, en pleno corazón del entramado bodeguero sanluqueño. En este espacio, la manzanilla continuará con su crianza durante dos años más.
En este tiempo, el agotamiento de nutrientes y la extenuación de la crianza biológica en general, serán protagonistas. La manzanilla Solear se convierte en Manzanilla Solear Pasada En Rama a base de paciencia. La Manzanilla Solear Pasada En rama está presente en el panorama del Marco de Jerez desde1999,año en el que Bodegas Barbadillo apostó por el embotellado de un vino "directa mente de la bota a la botella". De esta forma se recuperaba la mejor de las tradiciones de Sanlúcar de Barrameda:

La crianza biológica de largo recorrido. La propuesta trimestral y coincidente con el inicio de cada estación es una aportación más de Bodegas Barbadillo en la búsqueda de la excelencia en el ámbito de la crianza biológica. Durante estos veinte años hemos asistido a la presentación de más de 80 propuestas, cada una única, cada una inimitable. Las condiciones de crianza en los tres meses inmediatamente anteriores a la saca, marcan cada propuesta hasta convertirla en un descubrimiento que se repite cuatro veces al año. Las clases de El Potro tienen dos objetivos fundamentales.
Uno de ellos es inmediato: ofrecer las sacas trimestrales de Manzanilla Solear Pasada En Rama. El otro es erigirse en antesala de las criaderas de Amontillado Príncipe.

EL ÁGUILA CALZADA

El Águila Calzada (Hieraaetus pennata) Debe su nombre a sus patas cubiertas de plumas. Antes veraniega, ahora reside todo el año en las Marismas del Guadalquivir.

NOTA DE CATA

Manzanilla de gran intensidad y carácter, procedente de una primavera de alta pluviosidad y temperaturas suaves que también le ha conferido mayor complejidad de matices a su crianza biológica.

CONSERVACIÓN

*Guardar en sitio fresco
*Temperatura aconsejable de conservación, entre 15º y 18º, sin variaciones sensibles
*Evitar almacenar junto a sustancias de olor intenso y desagradable
*Los ruidos, la luz y altas temperaturas son enemigos del vino
*Colocar las botellas en posición vertical

FORMATO

Botella con capacidad de 37,5 cl en cajas de 6 botellas

BARBADILLO
DESDE 1821