



## 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:** 4.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico  
**pH:** 3.3 ± 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:** 16/06/2025  
**Fecha de embotellado:** 20/06/2025

**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 desde 1999, año en el que Bodegas Barbadillo apostó por el embotellado de un vino "directamente 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 SARGO COMÚN

En verano, el sargo común (*Diplodus sargus sargus*) nada en las aguas de Doñana. Su cuerpo plateado se mueve ágilmente entre rocas y algas, buscando alimento y aprovechando las aguas cálidas.

#### 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 15° y 18°, 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