



MIRABRÁS

Rescate de una forma casi perdida de vinificación: fermentación en bota vieja de Jerez. La uva, 100% palomino, proviene de cepas viejas de Viña Cerro de Leyes, de Bodegas Barbadillo. Brevemente asoleada en la propia viña antes de la fermentación. Tras la fermentación, fue pasado a otra bota. Finalmente ha descansado en depósito de acero inoxidable hasta el momento del embotellado.

El resultado es contundente, inclasificable, raro... Si buscas una caricia hazlo en otro sitio. Vino profundo, expresivo, con registros poco conocidos que nos llevan desde los recuerdos a crianza biológica, pasando por la albariza pura o viejas botas de roble. Vino austero en el que se entrevén las cuarteadas manos de un viejo trasegador.

DATOS BÁSICOS

Añada: 2018

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino blanco fermentado en bota

Variedad de uva: 100% Palomino fina

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15 % vol.

Azúcar Residual: < 1.0 g/L

PH: 3.2 ± 0.1

Sulfuroso total: < 50 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

Viña

Viñedos de la bodega de nombre Cerro de Leyes. Albariza de primera calidad.

Edad de la viña: 48 años.

Elaboración

Asoleo tras la vendimia, en la propia viña. Fermentación en bota del mosto yema. No se han utilizado levaduras seleccionadas.

Crianza

Dieciocho meses en bota vieja de jerez a tocados + depósito

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas



BARBADILLO

DESDE 1821