



## OLOROSO SECO CUCO



### DATOS BÁSICOS

Nombre: OLOROSO CUCO  
Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry  
Tipo de Vino: Oloroso Seco  
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico:  $19.5 \pm 0.5$  %  
Azúcares:  $3 \pm 3$  g/l  
pH:  $3.5 \pm 0.1$   
Acidez Total:  $5.7 \pm 0.5$  g/l ácido tartárico  
Sulfitos: menos de 50 mg/l

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

400 hectáreas de viñedos propios en Gibalbín y Santa Lucía.  
Bodegas Barbadillo vinifica tradicionalmente viñedos situados en otros pagos del Marco de Jerez mediante contratos a largo plazo con viticultores externos.  
Estas parcelas se reparten por Macharnudo, Añina, Campix, Miraflores, Carrascal, Balbaína y otros pagos de Jerez superior.

### VINIFICACIÓN:

La vinificación se lleva a cabo en el lagar propio de Bodegas Barbadillo en Viña Gibalbín. Posteriormente, el vino es trasladado a los cascos bodegueros de Sanlúcar de Barrameda, donde siguen los procesos de crianza clásicos hasta su embotellado en las instalaciones de la empresa.

### CRIANZA:

Tipo de crianza: Oxidativa.  
Sistema: Criaderas y solera.  
Tiempo de crianza: 12 años  
13 criaderas repartidas por las históricas instalaciones de Barbadillo en el Barrio Alto sanluqueño.

### NOTA DE CATA:

De color caoba, con recuerdos de maderas nobles y frutos secos, untuoso y seco al paladar.

### MARIDAJE:

Vino para tomar como aperitivo y para acompañar a cualquier tentempie: frutos secos ó bien pescados secos ó en salazon: mojama, anchoas, arenques... Los entendidos gustan de acompañarlo con platos de caza, como perdices guisadas, pechuga de pularda rellena al foie con piñones, pichon con coles de Bruselas, ensalada de perdiz templada en escabeche, setas. Si prefiere carnes rojas es un vino que marida perfectamente con éstas, como : solomillo ibérico, de buey, lomo de ternera con patatas panaderas al grillé de la huerta, magret de pato. Y si desea un plato típico de nuestra zona: Rabo de toro estofado, albondigas al oloroso ó la tradicional Berza Jerezana.

EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN: Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas condiciones organolépticas una vez embotellados durante muchos años, incluso si la botella se ha abierto con anterioridad.

Condiciones de conservación: Al abrigo de la luz, temperatura entre 15°C y 18°C., fuera de humos, olores, vibraciones fuertes.

### FORMATO:

Botella de 37.5 cl. en caja de 12 botellas

### PREMIOS:

- 91 puntos – Guía Proensa 2021
- 92 puntos – Guía Peñín 2021
- 92 puntos – Guía Peñín 2019
- 97 puntos – Guía Proensa 2019



# BARBADILLO

DESDE 1821