



VORS CUCO

AGED 30 YEARS

OLOROSO



VORS BARBADILLO

El concepto de "Vinum optimun rare signatum" responde a la necesidad de dar a conocer vinos que apenas se asoman al mercado, permaneciendo durante años y años encerrados en nuestras bodegas.

Se trata de verdaderas joyas enológicas que son analizadas y controladas por un comité de expertos antes de obtener la calificación de V.O.R.S.

La familia Barbadillo, siendo una de las más antiguas del marco, tiene el orgullo de poder presentaros una selección de sus mejores vinos, procedentes de las más antiguas criaderas.

DATOS BÁSICOS

Graduación alcohólica: 22.0 ± 0.5 %
Acidez volátil: 1.2 ± 0.1 g/L ác. acético
Acidez total: 7.0 ± 0.5 g/L ác. tartárico
pH: 3.4 ± 0.1
Azúcares reductores: 6 ± 3 g/L
Sulfitos: 20 ± 10 mg/L

OLOROSO

Variedad de Uva: Palomino Fina criada en tierras de albariza.

Graduación: 22°

Color: Caoba oscuro

Aromas: Complejo en nariz, destacan notas de madera curtida, con recuerdos a nuez, especias, toques de caramelo y cacao.

Sabor: Tiene cuerpo en boca, es equilibrado y de final muy largo.

Jerez seco y muy viejo procedente de nuestras criaderas fundacionales de olorosos en botas antiguas de roble americano.

PREMIOS

Guía Peñín 2021: 96 puntos

Guía Proensa 2019: 96 puntos



BARBADILLO

DESDE 1821