

# PALO CORTADO OBISPO GASCÓN



## **DATOS BÁSICOS**

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry Tipo de vino: Palo Cortado Variedad de uva: Palomino Fina 100%

## **CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS**

Grado alcohólico: 21.5  $\pm$  0.5%

Azúcares:  $6 \pm 3$  g/l pH:  $3.3 \pm 0.1$ 

Acidez Total:  $7.0 \pm 0.5$  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: 15 años

# **EVOLUCIÓN Y CONSERVACIÓN:**

Los vinos viejos de crianza oxidativa, como este, pueden permanecer en perfectas condiciones organolepticas 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 humo, olores y vibraciones fuertes.

# FORMATO:

Botella de 37.5 cl. en caja de 6 botellas

# PREMIOS:

- 92 puntos Guía Proensa 2021
- 94 puntos Guía Peñín 2021
- 93 puntos Guía Proensa 2019
- 93 puntos Anuario de Vinos El País 2018

