



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: $6 \pm 3 \text{ g/l}$
pH: 3.3 ± 0.1
Acidez Total: $7.0 \pm 0.5 \text{ g/l}$ 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 12 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



BARBADILLO

DESDE 1821