



VORS OBISPO GASCON

AGED 30 YEARS

PALO CORTADO



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: 1.1 ± 0.1 g/L ác. acético
Acidez total: 7.6 ± 0.5 g/L ác. tartárico
pH: 3.2 ± 0.1
Azúcares reductores: 6 ± 3 g/L
Sulfitos: 20 ± 10 mg/L

PALO CORTADO

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

Graduación: 22°

Color: Oro viejo

Aromas: Destacan sus potentes y finos matices aromáticos de almendra tostada, nuez y frutas pasas.

Sabor: Su paso de boca es amable y equilibrado con tacto suave y muy persistente.

Jerez antiquísimo y muy escaso que conjuga las características de un Amontillado con la sedosidad de un Oloroso, procedente de nuestras antiguas soleras de más de 100 años en viejas botas de roble americano.

PREMIOS

Guía Peñín 2021: 96 puntos



BARBADILLO

DESDE 1821