# Quãdis

CRIANZA | 2018

*Quadis, antigua denominación de Cádiz, da nombre a un tinto tan andaluz como la tierra que lo vio nacer. Honramos así uno de los enclaves históricos más importantes en un vino con su mismo nombre y grandeza.*
*Elaborado a base de Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tintilla de Rota, Syrah y Tempranillo.*
*seduce por su color rojo oscuro y rubí y embriaga con aroma a madera tostada, vainilla y frutas negras.*
*En boca cautiva con su entrada suave y sedosa de larga permanencia.*

*En Bodegas Barbadillo hemos sido pioneros en la elaboración de tintos al sur de España. Recuperando una variedad autóctona casi extinta, la Tintilla de Rota, Barbadillo ha apostado con todo su esfuerzo, saber hacer e ilusión en demostrar que los tintos andaluces tienen mucho que decir. Quadis, elaborado a base de 4 variedades de uvas tintas, con el toque característico de nuestra tierra albariza, es un vino suave a la par que persistente que no te dejará indiferente.*

DATOS BÁSICOS
**Indicación Geografica Protegida:** Vino de la Tierra de Cádiz
**Tipo de vino:** Tinto con crianza en barrica
**Variedad de uva:** Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Tintilla de Rota, Syrah y Tempranillo.
**Cosecha: 2018**

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS
**Grado alcohólico:**15 % vol.
**Azúcar Residual:** menos de 4 g/l
**Acidez total:** 6.0 +/- 0.5 g/L ácido Tartárico
**PH:** 3.45 +/- 0.10
**Sulfuroso total:** < 100 mg/L
**Alérgenos:** Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
**Viñedo:** Viñedos de Gibalbín, Jerez Superior
**Número de Hectáreas:** 7.5 Hectáreas
**Edad:** 12 años
**Rendimiento medio** (Tempranillo, Syrah, Petit Verdot): 7.000 Kilos / Ha
**Poda:** Doble cordón
**Tipo de Vendimia:** Nocturna con máquinas provistas de despalilladora y en remolques de 5.000 Kilos.
**Fecha de inicio:** Por variedades según maduración
**Duración:** 30 días aproximadamente

VINIFICACIÓN
**Tipo de Fermentación:** Según el estado de maduración de cada variedad
**Maceración prefermentativa en frío:** Temperatura 5ºC durante 3 días
**Depósitos:** Acero Inoxidable de 35.000 litros
**Temperatura Fermentación:** 25º C
**Tiempo:** 7 días
**Levadura:** Seleccionada para cada variedad
**Crianza:** 11 meses en barricas de roble francés y americano de dos /tres años

NOTA DE CATA
**VISTA:**Profundo color cereza, oscuro. Seduce por su profundo color rojo rubí casi negro, de alta capa

**NARIZ:** Cautiva por sus aromas de fruta roja madura integrada con la madera, con ligeras notas de vainilla y regaliz.

**SABOR:** Sorprende por su entrada suave, golosa y amplia de taninos suaves y buena persistencia.

MARIDAJE Y CONSUMO
Su particular sabor es el complemento ideal para acompañar guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico, caza y quesos curados. Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16º y 18 ºC. Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

FORMATO
Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas

BARBADILLO
DESDE 1821