



Quãdis

CRIANZA | 2019



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 selectas uvas tintas, 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 BÁSCOS

Indicación Geográfica 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 y Syrah

Cosecha: 2019

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15 % vol.

Azúcar Residual: < 4 g/l

Acidez total: 5.8 +/- 0.5 g/L ácido Tartárico

PH: 3.40 +/- 0.10

Sulfuroso total: < 120 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín, Jerez Superior

Número de Hectáreas: 7.5 Hectáreas

Edad: 12 años

Rendimiento medio (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 5°C durante 3 días

Depósitos: Acero Inoxidable de 35.000 litros

Temperatura Fermentación: 25° C

Tiempo: 7 días

Levadura: Seleccionada para cada variedad

Crianza: 14 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 16° y 18 °C. 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