



QUÑADIS CRIADO EN BARRICA

Quadis, derivación creativa del antiguo nombre de la ciudad Quadis (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 Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tintilla de Rota, seduce por su color intenso y brillante y embriaga con aroma a frutas negras. En boca cautiva con su entrada agradable y persistente 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 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 Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Tinto con crianza de barrica

Variedad de uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tintilla de Rota.

Cosecha: 2021

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15,0 % vol.

Azúcar Residual: < 4 g/L

Acidez total: 5,9 g/L

PH: 3.49

Sulfuroso total: < 150 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

Kilocalorías: 85 Kcal/ 100 mL
357 Kj/100 mL

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín, Jerez Superior

Número de Hectáreas: 7.5 Hectáreas

Edad: 12 años

Rendimiento medio: (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tintilla de Rota): 7.000 Kilos/ Ha

Poda: Doble cordón

Tipo de Vendimia: Nocturna con máquinas provistas de despalladora 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

Tanques: Acero Inoxidable con capacidad de 35.000 litros

Tiempo: 7 días

Levadura: Cuidadosamente seleccionada para cada variedad

Crianza: 11 meses en barricas de roble francés y americano

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

