



ATAMÁN

ORIGINAL VERMUT

Vermut elaborado fundamentalmente con manzanillas de los históricos cascos bodegueros Angioletti y El Toro, ambos en el Barrio Alto Sanluqueño.

Inspirado en las viejas reservas de Atamán: vinos quinados y antiguos vermutos que han sido guardados en Bodegas Barbadillo durante décadas.

Atamán es una marca de vermut registrada por Bodegas Barbadillo en enero de 1943. A veces nos preguntamos qué motivó que Manuel Barbadillo se decidiera por este nombre en aquel bautismo. No tenemos respuesta.

Lo que sí sabemos es que este caballero caucásico, general de los ejércitos cosacos, sale hoy de nuevo al mundo cargado de carácter. Cargado de carácter... y de aromas a ajeno, quassia, naranja amarga, romero, bayas de saúco...

DATOS BÁSICOS

Área: Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Vermú
Variedad de Uva: Palomino Fina

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 17.0 ± 0.5
Acidez total: 3.5 ± 0.5
PH: 3.2 ± 0.1
Azúcar Residual: 140 ± 0.5 g/L
Sulfuroso total: < 50 mg/L

FORMATO DE VENTA

Botella de 50cl
Caja de 6 Botellas de 50cl



BARBADILLO

DESDE 1821