

ATAMÁN



BARBADILLO

DESDE 1821

QUIEN GUARDA, HALLA

DESDE 1821

V ATAMÁN es un antiguo vermut guardado por Bodegas Barbadillo desde los años 70. En aquel tiempo, este tipo de vinos dejó de tener sentido comercial y alguien decidió dejarlos ahí para que generaciones posteriores decidieran si tenía interés enológico. Cuando lo catamos después de mucho tiempo, algo cambió dentro de nosotros.

Estábamos seguros de que estábamos ante una rareza única en el mundo de los vermutos y, cómo no, decidimos embotellar una pequeña parte para compartirlo con los aficionados.

Los años de guarda en bota hicieron que parte del alcohol se evaporara. De esta forma, el grado alcohólico reducido nos obligaba a tomar una decisión entre realcoholizar o renunciar a la palabra "vermut". Tuvimos la decisión clara desde el primer momento. Lo que embotellamos, sale al mundo con una simple V como recuerdo de lo que un día fue, como testigo de que algo de aquello sigue quedando en el Atamán que volvemos a poner en la calle, como como desafía a la lógica.

V Atamán es concentración, dulzura equilibrada, untuosidad... Es una locura en nariz, donde hasta los más profanos sabrás descubrir un aroma evocador de entre la enorme complejidad que guarda.



DATOS BÁSICOS

Área: Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Antiguo Vermut
Variedad de Uva: Sin definir

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 10.0 ± 0.5 % vol
Acidez total: 11 ± 0.5 Azúcar Residual: 300 ± 10 g/L
PH: 3.4 ± 0.1 Sulfuroso total: < 50 mg/L

FORMATO DE VENTA

Botella de 37,5 cl
Caja de 6 Botellas