Barbadillo Cielo, Mar y Tierra Patinegro

Recibe su nombre del ave Chorlitejo Patinegro, un pequeño pájaro veloz e impaciente que adora las dunas del litoral gaditano y recorre miles de kilómetros para anidar en sus dunas. El Chorlitejo Patinegro se encuentra gravemente amenazado por la interferencia humana y de sus mascotas que transitan por las áreas de anidamiento y cría.

DATOS BÁSICOS
Categoría: Vino Ecológico
Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino Blanco Seco
Variedad: 100% Palomino fina ecológica
Cosecha: 2022

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS
Grado alcohólico: 11,5 ± 0,5 % vol
Acidez total: 4,5 ± 0,50 g/L
Acidez Volátil: 0,10 ± 0,10 g/l
pH: 3,15 ± 0,10
Azúcar residual: < 4 g/L
Sulfitos: 90 ± 10 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: La uva proviene exclusivamente de dos viñedos de Albariza, uno de ellos lleva más de 15 años gestionados bajo el sistema de Agricultura Ecológica. Con la uva de estos dos viñedos unimos la influencia marina con la del río Guadalquivir y las marismas.
Número de hectáreas: 15 Hectáreas
Edad media: 30 años.
Rendimiento: 6.500 kilos/Hectáreas
Tipo de suelo específico: Albariza, en ambos viñedos
Poda: Una de las viñas está podada a doble cordón y la otra a "Vara y pulgar"
Vendimia: finales de agosto
Tipo de Vendimia: Manual

VINIFICACIÓN
La uva de cada uno de los dos viñedos se ha vinificado separadamente, a fin de poder obtener luego un coupage acorde con lo que pretendíamos expresar con este vino.
Fermentación: Fermentación espontánea. Temperatura controlada a 17ºC en acero inoxidable de pequeña capacidad.
Levaduras: Levaduras autóctonas. Procedentes de las viñas.
Crianza: Tras el envejecimiento con lías durante 4 meses, se ha criado durante 10 meses en botas de roble procedentes de la crianza biológica bajo el velo de flor de vinos Manzanilla.

CRIANZA
Tras el envejecimiento con lías, se ha criado durante un año en botas de roble procedente de la crianza biológica bajo velo de flor de vinos Manzanilla.
Este vino no ha sido clarificado y solo dispone de un ligero filtrado físico.

PRODUCCIÓN: xxxxx botellas

NOTA DE CATA
Vista: Limpio y brillante. Color dorado.
Nariz: Matices complejos, notas minerales, sutilmente aromático y fragante.
Boca: paladar amplio, cremoso, untuoso, con textura y redondo. Un suave matiz salino.

FORMATO
Botellas con capacidad de 75 cl en cajas de 6 bot.

BARBADILLO
DESDE 1821