



ARBOLEDILLA

PALO CORTADO

Arboledilla Palo Cortado Bota Única

Vino viejo procedente de un tonel de cuatro botas situado en la pared de Levante de la histórica bodega de La Arboledilla. Este tonel, integrante originalmente de la llamada Solera Balbaina, ha estado sin refrescos durante 30 años, periodo durante el cual la mitad del vino que contenía este tonel se ha ido evaporando. Por su singularidad, Bodegas Barbadillo ha decidido proceder al vaciado completo de la vasija y al reparto en medias botellas, siendo la producción definitiva total inferior a 2000 unidades.

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry

Tipo de vino: Palo Cortado

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 22%

Azúcares: 0,76 gr/l

pH: 3,55 ut pH

Acidez Total: 6,50 gr/l ácido tartárico

Sulfitos: < 10 mg/l

CRIANZA

Tipo de crianza: biológica y oxidativa

Sistema: Criaderas y soleras en el inicio y crianza estática en la prolongada fase final.

Tiempo de crianza: superior a 30 años.

Tipo de Vasija: Tonel de roble americano.

Bodega: Arboledilla

UNIDADES: 1950 botellas de 37,5 cl.



BARBADILLO

DESDE 1821