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 Balbaína, ha estado sin refrescos durante 30 años. 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