



## CASTILLO DE SAN DIEGO Y CARMEN LAFFÓN

### Edición Especial 200 años

1883 es el año en el que, por primera vez, aparece recogido en nuestros archivos bajo el nombre, vino Blanco del Castillo, el vino que se elaboraba cada vendimia. En 1975, lo embotellamos bajo la marca "Castillo de San Diego". En 2021 con motivo del Bicentenario de Bodegas Barbadillo, la pintora Carmen Laffón ha vestido este icónico vino con una obra que fue creada en su casa de La Jara, frente al Coto de Doñana, uno de sus lugares favoritos para pintar

### DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica: Vino de la Tierra de Cádiz  
Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco  
Variedad de uva: Palomino Fina 100%  
Añada: 2020

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13.5 % vol  
Acidez total: 3,5 g/l  
pH: 3.25  
Azúcar residual < 2 g/L  
Sulfuroso Residual < 100 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 500 Hectáreas  
Edad: 20 años  
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea  
Tipo de suelo específico: Albariza  
Poda: Poda doble cordón  
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración  
Tipo de Vendimia: Mecanizada y Manual a granel  
Vendimia: a mediados de agosto  
Duración: 17 días

### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros  
Fermentación: Temperatura controlada a 17°  
Tiempo: 10 días  
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega  
Tipo de mosto: Mosto yema  
Embotellado: A principios de Noviembre de 2020 se realiza el primer lleno de la cosecha.

### NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud  
NARIZ: Sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera acompañada de notas cítricas frescas  
BOCA: Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva palomino

### MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos. Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada de entre 6° y 8°C en copa de vino blanco.

### FORMATO

En formato Botella de 75 cl. en estuche personalizado

