



# S. ROBERTO

## AMONTILLADO

### BOTA ÚNICA 2/2

**San Roberto** es una vieja bodega situada junto a La Arboledilla. Se trata de un lugar esquinado, casi desconocido, al margen de visitas externas y poco transitado incluso por los que trabajamos en Bodegas Barbadillo. En San Roberto está la quinta clase de Solear, unas 800 botas que en parte tendrán como destino las criaderas de la gran bodega catedral.

En ese contexto de biológica pura, quedan arrinconadas algunas botas. Están ahí desde muy antiguo, pasando desapercibidas.

El año del bicentenario de la empresa es buen momento para rebuscar regalos así. Fueron nuestros antecesores lo que se empeñaron en estos vinos llegaran a nuestros días. Puede que lo hicieran pensando en un momento como este, en un aniversario maravilloso propicio a compartir poesía con los amigos.

Hemos dejado cosas de San Roberto para otro día, quién sabe si para la generación siguiente.

Ahora damos salida en el formato BOTA ÚNICA, vaciando las botas completamente, a tres de ellas. Son dos amontillados y un palo cortado que ahora están a tu disposición.

Vinos de celebración.

#### DATOS BÁSICOS

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

Tipo de vino: Amontillado

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

#### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado 19,5% vol

Acidez total: 8,2 g/L

pH: 3,0

Azúcar: 1,3 g/L

#### CRIANZA

Tipo de crianza: biológica y oxidativa

Sistema: Criaderas y solera 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: San Roberto

**UNIDADES:** 900 botellas de 37,5 cl.



# BARBADILLO

DESDE 1821