



Barbadillo

Vi

rosado
frizzante

DATOS BÁSICOS

Tipo: Mosto de uva parcialmente fermentado.
Frizzante rosado
Variedad de uva: Gamacha
Graduación alcohólica: 6.5%vol

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 6.5 % vol
Acidez total: 5.0 g/L
pH: 3.0
Azúcar 100 g/L
Sulfuroso residual < 150 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Tipo de viñedo: gamacha autóctona mayoritariamente en seco con apoyo puntual de riego por goteo.
Tipos de suelos: Arenosos y con gravas.
Rendimientos por Ha.: 3.500 Kg/Ha. de media
Tipo de vendimia: manual para los vasos y mecánica para las conducciones en espaldera.
Precipitaciones: 300 mm/anales
Temperaturas medias: 14.74 °C.
Horas de sol: Promedio anual de la radiación solar global media diaria expresada en MJ/m² día: 16.98.

NOTA DE CATA

VISTA: Color rosado pálido, transparente y brillante.
NARIZ: Repleto de aromas a fresas, frutos rojos y flores.
BOCA: Suave con equilibrado dulzor y finísimas burbujas.
MARIDAJE: Pastas, pizzas, verduras salteadas, arroces.

A pesar de su baja graduación alcohólica, VI Pink conserva una textura, color y olor muy similares a las del vino, que lo convertirá en todo un referente entre los vinos más ligeros, afrutados y de baja graduación presentes en el mercado. Esto se debe a que, mientras los productos desalcoholizados sufren un proceso de extracción de alcohol, en el caso de VI simplemente la fermentación se detiene cuando se logra el grado deseado.

FORMATO

Botellas de 75cl en cajas de 6 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821