



CASTILLO DE SAN DIEGO

BLANCO DE ALBARIZA

Pionero de los vinos blancos del sur

Generaciones de consumidores han disfrutado de recuerdos de sol, mar y pueblos blancos al beber una copa de su vino favorito. Barbadillo ha llegado siempre a todas las mesas envuelto de paisaje y alegría, abierto a todos y único en su estilo.

Hoy toda esa personalidad amable vuelve manteniendo su vocación de vino de disfrute universal. Hemos mantenido el vínculo con su origen: el extraordinario suelo blanco tan propio y único del sur de España.

Suave, completo, versátil y elegante y con ese punto de salinidad tan singular y atractivo. Así es el nuevo Barbadillo Blanco, ahora depurado con una finura y un instinto más vivo y transparente.

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco

Cosecha: 2025

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 12,5 %vol

Acidez Total: 4,6 g/L

pH: 3,2

Azúcar <2 g/L

Sulfuroso <100 mg/L

71 kcal/100 mL

299 kJ/100 mL

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Jerez Superior

Edad: 20 años

Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Albariza

Vendimia: Agosto

Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable

Fermentación: Temperatura controlada a 17°

Tiempo: 10 días

Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega

Tipo de mosto: Mosto yema

Embotellado: Diciembre 2025

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 el 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

Botellas con capacidad de:

75 cl en cajas de 12 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821