



BARBADILLO BLANCO DE ALBARIZA

El mito vuelve con aires de frescura y placer

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 con un carácter aún más auténtico. Manteniendo su vocación de vino de disfrute universal, hemos reforzado el vínculo con su origen: las extraordinarias lomas de albariza, las suaves laderas blancas tan propias y únicas del Marco de Jerez. El hogar de la variedad de uva palomino fino, tan bien adaptada a la luz de la Baja Andalucía, a los aires del Atlántico y al calor del mediodía, que sólo la brisa oceánica es capaz de mitigar con su toque de aroma refrescante.

Suave, completo y versátil. elegante y con ese punto de salinidad tan singular y atractivo. Así es el nuevo Barbadillo Blanco de Albariza, el de siempre, ahora depurado con una finura y un instinto más vivo y transparente. Con él, sentimos que alcanzamos una cota de autenticidad como nunca. Regresa un sabor inimitable, vibrante y puro. Vuelve el mito del placer.

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

Cosecha: 2022

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 11.5% vol.

Acidez total: 4.6 g/L

pH: 3.18

Azúcar residual < 2 g/L

Sulfuroso Residual < 100 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

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: Noviembre 2022

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

Botellas con capacidad de:

18.7 cl. en cajas de 24 bot.

37.5 cl. en cajas de 12 bot.

75 cl en cajas de 12 bot.

150 cl en cajas de 4 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821