



BARBADILLO SEMIDULCE

Barbadillo es una empresa familiar bicentenaria. Desde 1821 venimos desarrollando nuestra labor allá donde el Guadalquivir se encuentra con el Atlántico. Trabajamos sobre suelos blancos en los que cultivamos una viña destinada a ofrecer toda la diversidad de los vinos del Marco. Tienes en tus manos lo que hasta ahora conocíamos como Maestrante semidulce.

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Blanco
Tipo de uva: palomino fina
Añada: 2022

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 11,5% vol
Acidez total: 4,4 g/L
pH: 3,25
Azúcar residual: 22 g/L
Sulfuroso: <100 mg/L
Alérgenos: Sulfitos
75 Kcal/100 mL
313 kJ/100 mL

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín en Jerez Superior
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: Agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación: Acero inoxidable 400.000 litros
Fermentación alcohólica: Temperatura controlada a 17° C
Tiempo: 10 días
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
Tipo de mosto: mosto yema
Embotellado: Enero 2022

NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.
NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.
BOCA: Franco, con gusto ligeramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable final.

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 entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821