



BARBADILLO ROSADO

Barbadillo es una empresa familiar bicentenaria. Desde 1821 venimos desarrollando nuestra labor, trabajando sobre suelos calizos en los que cultivamos una viña destinada a ofrecer una gran diversidad de vinos. Tienes en tus manos el fresco fruto rosado de la uva tinta.

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Rosado joven

Cosecha: 2024

Variedades: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13,5 vol

Acidez total: 5.29 g/L Tartárico

pH: 3.22

Azúcar residual: 2.5 g/L

Acidez volátil: 0.40 g/L

Sulfitos: 79 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

ELABORACIÓN

Un proceso delicado en el que se extrae todos los aromas y dulzor de la uva pero sin que llegue a teñir el mosto, como si se hiciera un blanco de uvas tintas. La fermentación se dirige de forma que permita revelar los aromas más frescos, de frutas rojas y flores. El trabajo con las lías ayuda a construir una boca con personalidad y mucho sabor.

NOTA DE CATA

VISTA: Rosado pálido.

NARIZ: Perfumado, floral y fresco. Con notas cítricas, violetas, cerezas y rosas. Persistente.

BOCA: Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

MARIDAJE

Aroces caldosos, verduras en tempura, carnes de ave y pescados ahumados.

FORMATO

Botella con capacidad de 75cl. en caja de 6



BARBADILLO

DESDE 1821