



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
Añada: 2024

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 11,5% vol
Acidez total: 5,2 g/L tartarico
pH: 3,25
Azúcar residual: 24 g/L
Sulfuroso: <150 mg/L
Alérgenos: Sulfitos
76 Kcal/100 mL
317 kJ/100 mL

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