



## BARBADILLO TINTO DE CÁDIZ

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 la tierra gaditana hecha tinto.

### DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz  
Tipo de vino: Tinto Joven  
Cosecha: 2023

### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14% vol  
Acidez total: 5,5 g/L  
pH: 3.50 +/- 0.1  
Azúcar Residual: < 4 g/L  
Sulfuroso total: <120 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín en Jerez Superior  
Número de Hectáreas: 80 Hectáreas  
Edad media viñedo: 19 años  
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: Vendimia nocturna con despalilladora con remolques de 5.000 Kilos  
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto  
Duración: 30 días aproximadamente

### VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: Según el estado de maduración de cada variedad  
MACERACION PREFERMENTATIVA EN FRÍO:  
Temperatura 12°C durante 3 días, según la variedad  
DEPÓSITOS: Acero Inoxidable de 35.000 litros  
TEMPERATURA: 24° – 26°  
TIEMPO: 7 Días  
LEVADURA: Seleccionada para cada variedad  
FERMENTACIÓN MALOLACTICA:  
\* Depósitos: Acero inoxidable  
\* Temperatura: 18° - 20°  
\* Tiempo: 20 Días  
\* Bacterias: Seleccionadas.

### NOTA DE CATA

VISTA: Profundo color cereza, oscuro. Limpio y brillante.  
NARIZ: Aromática, frutas del bosque maduras, alegre, netamente andaluz.  
SABOR: Entrada gustosa, suaves taninos que dejan finas notas de regaliz y frutas del bosque.  
Sabroso, fácil de beber y agradable postgusto.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Su color cereza oscuro y su aroma afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, queso, frutos secos, alcachofas, espárragos, sopas frías o calientes.  
Su particular sabor es el complemento ideal para, soufflés de quesos, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, arroces y legumbres, solomillos de ibéricos ó ternera al horno acompañado de soufflé de patatas, o bien simplemente patatas al vapor. También es el final perfecto de una comida como postre, acompañando a quesos fuertes, ó bien frutas maceradas y hervidas en este vino, especialmente la pera. Servirlo a una temperatura recomendada de 15°.

### FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.



# BARBADILLO

DESDE 1821