

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

Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad de uva: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota.
Cosecha: 2025

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13.5% vol
Acidez total: 5,5 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.50 +/- 0.1
Azúcar Residual: < 4 g/L
Sulfuroso total: <150 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 80 Hectáreas
Edad media viñedo: 19 años
Rendimiento: Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon 5-8000 kg/ha.
Tintilla de Rota: 3-4000 kg/Ha
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 12ºC durante 3 días, según la variedad
DEPÓSITOS: Acero Inoxidable de 35.000 litros
TEMPERATURA: 24º – 26º
TIEMPO: 7 Días
LEVADURA: Seleccionada para cada variedad
FERMENTACIÓN MALOLACTICA:

* Depósitos: Acero inoxidable
* Temperatura: 18º - 20º
* 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, pudin 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 15º.

FORMATO

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

BARBADILLO
DESDE 1821