

ALBA BALBAÍNA

Balbaína, epicentro puro, es una de las viñas históricas del Marco.
Barbadillo ha estado vinculado históricamente a este lugar de suelos blancos y luz clara de un mar que se intuye y se huele.

DATOS BÁSICOS:
Tipo de vino: Vino Blanco
IGP: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de uva: palomino fina
Cosecha: 2025

DATOS ANALÍTICOS
Grado alcohólico: 13 % vol
Azúcares < 2 g/L
Acidez total: 4.0 ± 0,5
pH: 3.2 ± 0,1
Sulfitos < 100 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA
Viñedo: Alba Balbaína, en Jerez Superior
Tipo de suelo específico: Albariza
Edad promedio del viñedo: 20 años
Vendimia: Final agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN
Crianza sobre lías durante 7 meses
Depósitos: Acero inoxidable
Fermentación: Temperatura controlada a 16ºC
Tiempo: 10 días
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
Tipo de mosto: Mosto yema

NOTA DE CATA
Vista: color amarillo pálido
Nariz: notas fragantes de fruta de carne blanca, acompañada de un ligero aroma especiado
Boca: Delicada, elegante, suave, gustosa.

MARIDAJE Y CONSUMO
Su color es amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado.
Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada de entre 6ºC y 8ºC.

FORMATO
Botella 75cl en caja de 6 bot.

BARBADILLO
DESDE 1821