



BARBADILLO ESPUMOSO

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. Aquí la albariza hecha espumoso de calidad.

DATOS BÁSICOS

Tipo de Vino: Brut Nature

Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 12.5 % vol.

Acidez total: 5.5 g/L

pH: 3.20

Azúcar residual: menos de 2 g/L. Sin azúcar añadido en el degüelle Sulfuroso residual < 100 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Sta Lucía en Jerez Superior

Nº de Hectáreas: 250 Hectáreas

Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea

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: Manual

Fecha de inicio: mediados de agosto

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable

Temperatura: 15° C

Tiempo: 15 días

Levadura: Autóctona y seleccionada por la propia bodega.

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Segunda fermentación en botella

Sistema: Método tradicional

Tiempo de crianza: 12 meses

NOTAS DE CATA

De color amarillo pálido brillante con burbujas finas, resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.

MARIDAJE Y CONSUMO

Buen aliado de los mariscos y pescados, como ostras y salmón, carnes a la plancha, salteados de verduras o platos exóticos como el sushi. En postres marida muy bien con frutos secos, pastas o chocolate.

FORMATO

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821