



SALICORNIA

Barbadillo es una bodega familiar con 200 años de historia en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) y con mucha implicación con el entorno que la rodea. La colección de vinos ecológicos "Cielo, Tierra y Mar" quiere ofrecer una gama de vinos exquisitos que a la vez contribuyan a difundir la necesidad de preservar el medioambiente y la naturaleza de la Costa de Cádiz.

MANZANILLA EN RAMA SALICORNIA

Salicornia es el nombre elegido para nuestra Manzanilla, salina y fuertemente ligada a las marismas y la costa de Cádiz.

La Salicornia es una planta silvestre y halófila que crece en las Salinas. Tiene un sabor ligeramente amargo y sabroso. Siempre fue famosa entre los marineros, que la llevaban con ellos para combatir enfermedades durante las largas travesías ahora, además, es un ingrediente cada vez más popular en cocinas de todas las regiones y que cautiva a los chefs de los más destacados restaurantes.

DATOS BÁSICOS

Categoría: Manzanilla Ecológica

Indicación Geográfica Protegida: Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Tipo de vino: Fortificado Seco

Variedad: 100% Palomino fina ecológica

Cosecha: 2023

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 15 % vol.

Acidez total: 5.0 ± 0,5

pH: 3.2 ± 0,1

Azúcar residual: < 2 g/L

Sulfitos: < 10 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: La uva proviene exclusivamente de dos viñedos de Albariza, uno de ellos lleva más de 15 años gestionados bajo el sistema de Agricultura Ecológica. Con la uva de estos dos viñedos unimos la influencia marina con la del río Guadalquivir y las marismas.

Número de hectáreas: 15 Hectáreas

Edad media: 30 años.

Rendimiento: 6.500 kilos/Hectáreas

Tipo de suelo específico: Albariza, en ambos viñedos

Podá: Una de las viñas está podada a doble cordón y la otra a "Vara y pulgar"

Vendimia: finales de agosto

Tipo de Vendimia: Manual

VINIFICACIÓN

La uva de cada uno de los dos viñedos se ha vinificado separadamente, a fin de poder obtener luego un coupage acorde con lo que pretendíamos expresar con este vino.

Fermentación alcohólica: Temperatura controlada en acero inoxidable de pequeña capacidad.

Levaduras: Fermentación espontánea con levaduras provenientes de la viña.

Embotellado en rama: (sin filtrar) La primera saca ha sido en septiembre de 2023. 2 sacas anuales.

CRIANZA

Crianza biológica con solera iniciada en 2020 en la Bodega La Arboledilla y con orientación al viento de poniente.

VEJEZ: 3 años

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO
DESDE 1821