



Manzanilla en rama

Manzanilla Solear Saca Estacional Invierno 2023 - Ed. Centenario.

La historia de la Saca Estacional se remonta a la primavera de 1999, cuando Barbadillo lanzó al mercado la primera edición de Manzanilla Pasada En Rama Saca Estacional. Esta innovadora propuesta se basó en la idea de llevar la Manzanilla de la bota a la botella sin ningún tratamiento que pudiera alterar su autenticidad. Desde entonces, la Saca Estacional se ha convertido en un emblema de la crianza biológica y en un referente para el mundo del vino. Esta manzanilla representa la esencia misma de la crianza biológica, un arte que Barbadillo ha perfeccionado a lo largo de los años.

Con motivo del centenario de las sacas de este tipo de manzanilla, llega la saca de invierno 2023, pero lo hace de una forma muy especial. Llega en formato inédito para este vino, botella de 75cl, acompañada de una selección de 5 sacas especiales de otras manzanillas en rama de la casa. Es un homenaje a la historia y la pasión que la bodega pone en cada botella.

Descubrir la Manzanilla Solear Pasada En Rama Saca Estacional es sumergirse en el legado de Barbadillo y experimentar el auténtico sabor de Sanlúcar de Barrameda. Una joya enológica para vivir una experiencia única.

Manzanilla ÁS Sumatorio 2020.

Manzanilla de añada que se cría en La Arboledilla. Para el vino base utilizamos un blanco llamado ÁS de Mirabrás, resultante de la micro vinificación de varias parcelas de viña vieja repartidas en los mejores pagos del Marco de Jerez. Este vino blanco vio la luz por primera vez con la cosecha de 2019.

Manzanilla Fina Nave Trinidad.

Se embotella desde hace unos cinco años. Su solera se encuentra en la bodega fundacional y deliciosa de El Toro, donde recompusimos una selección de botas de Manzanilla Fina que fueron la base sobre la que trabajar buscando la más fragante, joven y descarada de las crianzas biológicas.

Arboledilla Levante y Poniente.

Son dos Manzanillas criadas en extremos opuestos de la bodega Catedral que le da nombre. En poco más de 100 metros de distancia, la misma segunda clase de la Manzanilla Solear se aclimata ofreciendo diferencias organolépticas difícilmente explicables. El ejercicio de cata comparativa ayuda a comprender cómo de importante es el edificio bodeguero en la crianza de los vinos bajo velo de flor.

Manzanilla Pasada Pastora.

Es la hermana nueva, que no joven, de la Manzanilla Pasada En Rama Saca Estacional. Pastora es la respuesta de Monserrat Molina, hace ya más de una década, a la necesidad de crecer en la oferta de Manzanilla Pasada sin ampliar el número de botellas de la Saca.

Graduación: 15%vol
Formato: Botella 75cl



BARBADILLO
DESDE 1821