



D. BENIGNO

PALO CORTADO

BOTA ÚNICA

Lanzamos al mercado una nueva edición de La bota única. En esta ocasión subimos al Salón Don Benigno de la vieja bodega Angioletti, donde desde hace muchos años, descansa una sola bota de vino. En la bota hay una placa que explica el motivo:

Bota de mosto de la vendimia de 1984 que un grupo de amigos de Antonio P. Barbadillo Romero le ofrecen por su nombramiento de XXXIV Capataz de Honor de la Bodega San Ginés de La Jara en la XXXVII Fiesta de la Vendimia del Sherry.

Sanlúcar de Barrameda, 25 de septiembre de 1984

La Bota única de Don Benigno ha estado siempre cerrada con ganas. Unos tornillos han evitado desde hace mucho que los curiosos pudieran probar su contenido. Montse Molina, enóloga de la Casa, reconoce que en todos los años que lleva en la bodega, nunca vio la bota sin tornillos. Hace poco procedimos a la apertura y nos enamoramos de un palo cortado inmenso. El blanco que se seleccionó para el evento debió ser finísimo. De ahí la evolución del vino 40 años después.

Resultado de la saca única: 600 botellas.

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Tipo de vino: Palo Cortado

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 22,0%vol

Acidez total: 10 g/L ác. tartárico

pH: 3.3

Azúcares: < 4 g/L

Sulfitos: < 10 mg/L

Alérgenos: Sulfitos

CRIANZA

Tipo de crianza: oxidativa

Sistema: crianza estática

Tiempo de crianza: superior a 35 años.

Tipo de Vasija: Tonel de roble americano.

Bodega: Angioletti (Salón Don Benigno).

UNIDADES:

600 botellas de 37,5 cl.



BARBADILLO

DESDE 1821

