



OLOROSO

~ EN RAMA ~

La Compañía lleva el nombre del convento jesuita construido en este lugar en 1630. La bodega de envejecimiento se encuentra dentro de la iglesia "nueva", completada en 1717, justo 50 años antes de que Carlos III expulsara a los jesuitas de todos los territorios españoles. Barbadillo adquirió la iglesia en una subasta pública en 1942 y la ha utilizado desde entonces para el envejecimiento oxidativo.

El compromiso de la familia Barbadillo con todo el proceso de elaboración del vino, desde el viñedo hasta la botella, puede ser común en la mayoría de las regiones vinícolas de alta calidad, pero durante mucho tiempo ha sido una rareza en el marco de Jerez. Los resultados son vinos de gran personalidad que expresan el origen y el doble terruño de los viñedos y las bodegas donde envejecen, vinos admirados por su finura, complejidad y autenticidad.

Este oloroso, seleccionado de las criaderas en La Compañía, se debe servir ligeramente frío en copas de vino blanco. Gracias a la lenta oxidación durante el largo envejecimiento, este vino tiene un carácter completo, redondo y especiado que armoniza perfectamente con comidas más sustanciosas de todo tipo, como guisos contundentes, carne roja y queso curado.

DATOS BÁSICOS

Área de denominación de origen: D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Tipo de vino: Oloroso
Variedades de uva: 100% Palomino Fina

DATOS ANALÍTICOS

Contenido de alcohol: 19,0%

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tipo de envejecimiento: Oxidativo
Sistema: Criaderas y Solera al principio, después de esto, un largo envejecimiento estático en la fase final
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Tipo de bodega: Barrica de roble americano

BARBADILLO

DESDE 1821