PALO CORTADO

EN RAMA

La Sacristía es una pequeña bodega dentro de La Casa de Cilla. Construida en 1782, este edificio de estilo andaluz fue a la vez una mansión, un almacén y un centro administrativo para los diezmos pagados a la Iglesia hasta 1841. La Sacristía está situada junto a un patio morisco de arcos y columnas gráciles, y alberga algunos de los mejores y más raros palos cortados que existen, muchos de los cuales tienen más de cien años.

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 palo cortado, seleccionado de las criaderas en La Sacristía, se debe servir ligeramente frío en copas de vino blanco. Gracias a la lenta oxidación durante su envejecimiento prolongado, este vino tiene un carácter completo, redondo y especiado que armoniza perfectamente con alimentos contundentes como guisos, carne roja y queso curado.

DATOS BÁSICOS

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

DATOS ANALÍTICOS

Contenido de alcohol: 19%

PRODUCCIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Tipo de envejecimiento: Biológico y oxidativo
Sistema: Criaderas y Solera
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Tipo de barrica: Barrica de roble americano

BARBADILLO

DESDE 1821