BARBADILLO

100% VERDEJO

2025

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Rueda
Tipo de Vino: Blanco
Variedad de Uva: 100% Verdejo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Grado alcohólico: 12.5%vol
Acidez total: 5.45 g/l
pH: 3.38
Sulfuroso total: 167 mg/l
Glucosa + Fructosa: 1.62 g/l
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Tipo de suelo específico: Aluvión, franco arenoso
Poda: Espaldera
Tipo de Vendimia: Mecánica nocturna

VINIFICACIÓN

El más delicioso mosto flor procedente de una cuidada selección de uvas Verdejo, es la base de nuestros aromáticos vinos. La pulpa y el hollejo de la uva permanecen en contacto, macerados en frío durante unas 8 horas lo que confiere la fructuosidad y los aromas florales que lo distinguen.
Tras la maceración y un delicado prensado, la fermentación es contralada a una temperatura de 17ºC en depósitos de acero inoxidable con el fin de mantener y reforzar los máximos aromas. propios de estos delicados vinos.

NOTA DE CATA

Amarillo paja pálido, limpio y brillante.
Intenso en nariz, destacan frutas frescas: melocotón, pera, manzana verde, cítricos, pomelo y fondo floral: espino, lilo. Muy amplio y estructurado en boca. Acidez equilibrada. Explosión de fruta. Muy ligera sensación de amargor al final, típica de la variedad. Larga persistencia de fruta fresca.
Consumir preferentemente a una termperatura de servicio entre 7 y 10ºC.
Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino

FORMATO

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

BARBADILLO
DESDE 1821