

Bodegas Barbadillo Barbadillo Castillo de San Diego (2017)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Barbadillo
Nombre	Barbadillo Castillo de San Diego
Año	2017
Uvas	Palomino
Ubicación	España > Andalucía > Cádiz
Categoría	Vino Blanco
Precio	3,75 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Verde Claro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %
Acidez	4.00 g/l
Azúcar	2.00 g/l

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
	Fermentación: Temperatura controlada a 17°
	Tiempo: 1 O días
	Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
	Tipo de mosto: Mosto yema
	Embotellado: Principios de Noviembre de 2017

VIÑEDO

Viticultura	Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior
	Número de Hectáreas: 500 Hectáreas
	Edad: 20 años
	Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
	Tipo de suelo específico: Albariza
	Poda: Poda doble cordón
	Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
	Tipo de Vendimia: Mecanizada y Manual a granel
	Vendimia: a mediados de agosto
	Duración: 17 días



COMENTARIO

Comentario El origen de todo. El alma de la empresa. Barbadillo es sur y es mar. Es Cádiz y es viento de poniente. Es Sanlúcar y es tradición. Es bodega centenaria y es futuro. Su historia se remonta a 1821, año en el que empezó a elaborar manzanilla. Desde entonces, Barbadillo no ha dejado de evolucionar buscando siempre vinos que sorprendan y dejen huella. Vinos únicos nacidos de la perfecta mezcla entre el alma de una tierra increíble, la albariza, y el corazón de nuestros enólogos. Expertos profesionales que ponen la sabiduría de una vida al servicio de la creación y la innovación. Vinos como Castillo de San Diego, uno de sus emblemas. Nacido en 1975, es probablemente el vino blanco más vendido en España. Uno de los iconos más representativos de la calidad de vida y del disfrute del Sur. Manzanillas, jereces, brandies, vinos de la Tierra de Cádiz... Son muchas y muy valiosas las joyas que Barbadillo guarda en sus bodegas. Con 500 hectáreas de viñedo propio, 17 bodegas de crianza en Sanlúcar de Barrameda y una planta de vinificación de uvas blancas y tintas, Bodegas Barbadillo es una de las mayores bodegas del Marco de Jerez.

CATAS (1)

Fecha 17 de enero de 2018

Catador Curso De Cata

Puntuación 88.0

Platos Tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos. Pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras.

Notas NOTA DE CATA DE LA BODEGA
VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud
NARIZ: Sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera acompañada de notas cítricas frescas
BOCA: Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva palomino

Visual Amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y muy brillante

Olfato Fragante, aromas a plátano, anisados, flores blancas y recuerdos balsámicos
Al agitar aparecen notas cítricas.

Boca Entrada suave pero algo desequilibrada.
Acidez correcta.
Paso fresco con una sensación final algo ardiente

BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
17/1/18	Consumido		

