

# Bodegas Barbadillo Manzanilla Muy Fina

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Barbadillo</b>
Nombre	<b>Manzanilla Muy Fina</b>
Uvas	Palomino (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Andalucía &gt; Manzanilla</b>
Categoría	Vino Blanco

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 15.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros Temperatura: 18°  
Tiempo: 10 días  
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega  
CRIANZA Y ELABORACIÓN  
Tipo de crianza: Biológica  
Sistema: Criaderas y Solera  
Tiempo de crianza: 6 años

## VIÑEDO

Viticultura Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior  
Edad: 30 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: Manual a granel  
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto  
Duración: 17 días

## CATAS (1)

Fecha 17 de enero de 2018



# Bodegas Barbadillo Manzanilla Muy Fina

Catador Asociación Club de Catas Torrejón  
Puntuación 91.0  
Platos Jamón, espárragos, marisco o salmón. Comida japonesa como sushi ó platos exóticos subidos de especias.  
Visual Amarillo pajizo con bonitos reflejos, Muy limpio, brillante e intenso.  
Olfato Buena intensidad aromática, franco. Aromas a frutos secos, sobre todo almendra amarga con toques salinos y yodados  
Boca Entrada muy seca al paladar, Paso suave , sutil y salino  
Postgusto fresco y agradable

## BOTELLAS SACADAS (1)

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

