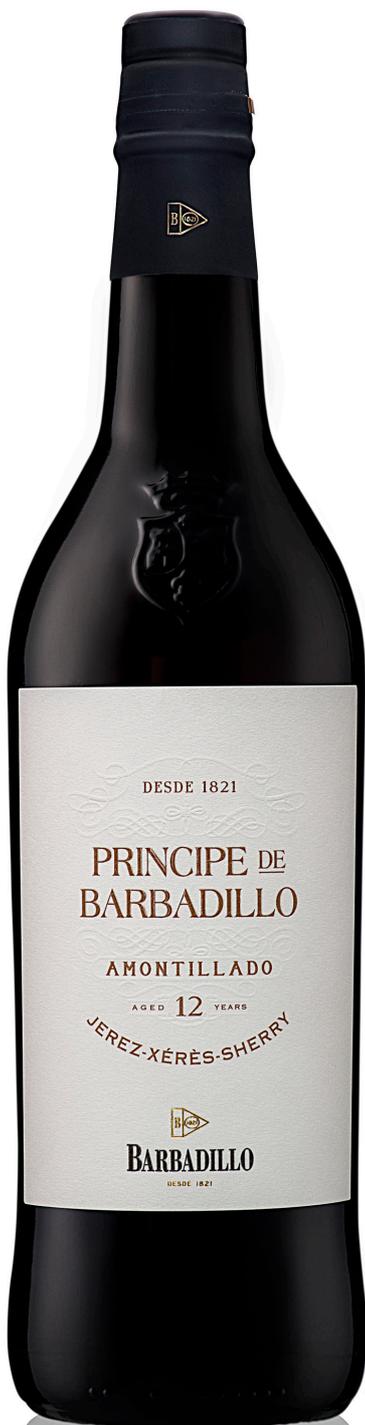


AMONTILLADO PRÍNCIPE DE BARBADILLO



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry
Tipo de vino: Amontillado
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 19.5 ± 0.5 %
Azúcares: 3 ± 3 g/l
pH: 3.2 ± 0.1
Acidez Total: 5.0 ± 0.5 g/l ácido tartárico
Sulfitos: menos de 50 mg/l

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 22°
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 400 Hectáreas
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

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica y Oxidativa
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 8 años bajo velo de flor y 6 años de crianza oxidativa
Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Mil Pesetas, San Guillermo, Arboledilla y Pastora
Botas totales: 12.667 12 criaderas de crianza biológica y 4 de crianza oxidativa
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano

Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15%vol. Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, este velo transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas. Después de 8 años de crianza biológica, el vino se fortifica con alcohol vínico hasta 18° y entra en un sistema de crianza oxidativa durante 6 años. La crianza oxidativa se realiza también en botas de roble americano, con el sistema de sacas y rocíos. Las botas se llenan completamente y el vino sufre una oxidación fisicoquímica que transforma la manzanilla en un amontillado.

NOTA DE CATA

Vista: De bonito color ámbar, característica típica de los amontillados. Limpio y brillante.
Nariz: Intensa nariz, elegante y seductora. Notas salinas, de avellanas y tostados.
Boca: Buen equilibrio y estructura, largo recuerdo. Apreciamos la sequedad típica de los amontillados que refuerzan su complejidad. Buen postgusto.

MARIDAJE Y CONSUMO

De color oro viejo, aromas a frutos secos, avellanas y con recuerdos a Manzanilla lo convierte en perfecto acompañante de aperitivos tales como el jamón, los frutos secos y quesos viejos. Su peculiar sabor es el complemento ideal para acompañar ensaladas de frutas y melón con jamón. Si prefiere una combinación sorprendente y tradicional con la cocina del Sur, pruébelo con pescados tales como cazón, merluza ó filetes de rosada guisados con azafrán, laurel y guisantes o guisos de almejas a la marinera. También es un buen reconstituyente acompañando a sopas calientes.

Es un vino que evoluciona bien hasta un máximo de 3 años después de su compra.

Servirlo a una temperatura ambiente de bodega, entre 12° - 13°, nunca muy frío para no perder los aromas tanto como aperitivo como acompañando algún plato.

FORMATO

* Botella de 75 cl. en caja de 6 botellas

PREMIOS

- Proensa 2009 - 89 Puntos
- Peñin 2009 - 90 Puntos
- Campsa/Repsol 2008 - 94 Puntos
- CincoDías (Los mejores vinos españoles 2008) Destacado



BARBADILLO

DESDE 1821