Barbadillo VI

moscato frizzante

DATOS BÁSICOS

Variedad de uva: Moscatel

CARACTERISTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 6.5 % Vol
Acidez= 6.0 +/- 0.5 g/L ác.tartárico
Azúcar: 75 ± 5 g/L
pH= 3.0 +/- 0.1
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedos: Viñedos de Gibalbín
Número de Hectáreas: 3 Hectáreas
Año de plantación: 2001
Rendimiento: 9.500 Kilos /Hectárea
Tipo de suelo: Albariza, Jerez Superior
Poda: Poda doble cordón
Microclima especifico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Mecanizada
Fecha de inicio: Mediados-finales de agosto
Duración: 1 día

NOTA DE CATA

Vista: de color amarillo pálido
Nariz: Perfume de rosas, lichis, talco, cítricos, uva moscatel
Boca: Entrada en boca ligeramente dulce
Maridaje: Ideal para acompañar quesos suaves o postres, aunque también es perfecto para tomar solo como aperitivo.

A pesar de su baja graduación alcohólica, VI conserva una textura, color y olor muy similares a las del vino, que lo convertirá en todo un referente entre los vinos más ligeros, afrutados y de baja graduación presentes en el mercado. Esto se debe a que, mientras los productos desalcoholizados sufren un proceso de extracción de alcohol, en el caso de VI simplemente la fermentación se detiene cuando se logra el grado deseado.

FORMATO

Botella de 75 cl. en caja de 6 bot.

BARBADILLO

DESDE 1821