



BARBADILLO

DESTILADOS



MARSH GIN

LONDON DRY GIN
INFUSED WITH PALOMINO FINA GRAPE
DISTILLED 6 TIMES

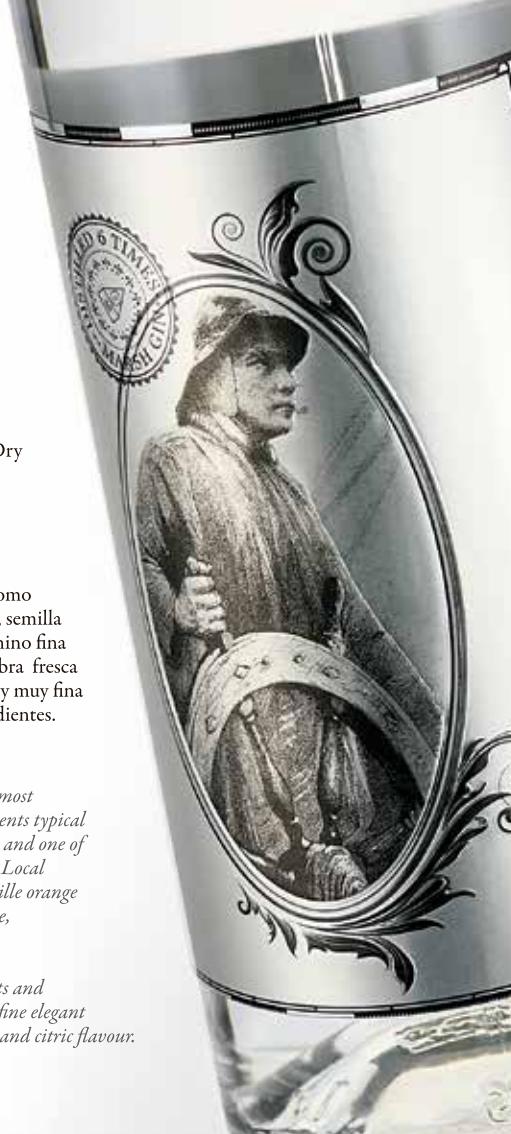


La marisma es nuestro entorno natural.
La uva Palomino Fina nuestra identidad.
Marsh Gin es una ginebra clásica London Dry
con la personalidad que le aporta la uva
Palomino Fina de nuestro propio
viñedo. Elaborada en la destilería más al sur
de Europa Continental.

Botánicos cuidadosamente seleccionados como
enebro común, piel de naranja, piel de lima, semilla
angélica, raíz angélica y mosto de uva palomino fina
y sus 6 destilaciones, hacen de esta una ginebra fresca
y cítrica, con notas vínicas, amable en nariz y muy fina
en boca fruto de la alta calidad de sus ingredientes.

Marsh Gin comes from continental Europe's most southerly distillery, a product of local ingredients typical to southern Spain, near to the Atlantic ocean and one of Europe's most extensive salt marsh wetlands. Local ingredients include the 'Palomino' grape, Seville orange peel, juniper, angelica seed and root, and lime, all infused through six distillations.

The use of highest quality primary ingredients and the multiple distillation ensures a supremely fine elegant and complex aroma with a fresh white grape and citric flavour.





Vermut elaborado fundamentalmente con manzanillas de los históricos cascos bodegueros Angioletti y El Toro, ambos en el Barrio Alto Sanluqueño.

Inspirado en las viejas reservas de Atamán: vinos quinados y antiguos vermuts que han sido guardados en Bodegas Barbadillo durante décadas.

Atamán es una marca de vermut registrada por Bodegas Barbadillo en enero de 1943. A veces nos preguntamos qué motivó que Manuel Barbadillo se decidiera por este nombre en aquel bautismo. No tenemos respuesta.

Lo que sí sabemos es que este caballero caucásico, general de los ejércitos cosacos, sale hoy de nuevo al mundo cargado de carácter. Cargado de carácter... y de aromas a ajenjo, quassia, naranja amarga, romero, bayas de sálico...

Inspired by the 'Ataman' vermouths and tonic wines that have been ageing for decades in the cellars of Bodegas Barbadillo.

The 'Ataman' brand was registered by Barbadillo in January 1943. At times we ask ourselves what prompted Manuel Barbadillo to use the name of a Cossack general for this vermouth, but sadly we have no answer.

What we do know is that this cavalier of old returns once more, full of life and character. Of character..... and of absinth, Quassia tree bark, Seville orange, rosemary and elderberry





Bebida licorosa elaborada con brandy, extracto de melocotón y vinos dulces de color, con un posterior envejecimiento en botas de roble.

Receta traída de allende los mares por Beatriz de Sajonia, esposa del Infante Alfonso de Orleans y Borbón, uno de los primeros aviadores españoles, que en colaboración con Barbadillo, empezaron a producir este licor que vendían a La Casa Real.

La imponente presencia de los Brandies de Barbadillo, envejecidos tras largo tiempo en sus botas, unido a la suavidad del melocotón, acompañarán tu sobremesa dando el toque final perfecto.

A brandy based liqueur with peach extract and aged in oak casks. This comes from a recipe that belonged to Beatriz of Saxony, wife of Prince Alfonso of Orleans and Borbón, one of the first spanish aviators, who, in collaboration with Barbadillo began to make this liqueur in Spain, much of which ended up in the Royal Household.

The depth and complexity of the aged brandy combined with the smooth peach flavour, makes for a perfect aperitif or after dinner drink, on the rocks or with sparkling wine.





AGED IN
ENVEJECIDO EN BOTAS DE JEREZ
OAK CASKS



La historia de Barbadillo y sus brandies, se remonta a los orígenes fundacionales de la compañía, cuando a mediados del siglo XIX se empieza a envejecer en botas de roble las "holandas" que se utilizaban para el cabecero de sus vinos generosos.

Barbadillo Brandy de Jerez Solera Reserva y Solera Gran Reserva parten de una cuidadosa selección de las mejores holandas procedentes de la destilación de vinos blancos, para un posterior envejecido en botas de Oloroso, siguiendo el tradicional sistema de Criaderas y Soleras. Todo ello, bajo la influencia de un microclima especial, característico de Sanlúcar de Barrameda.

Barbadillo Solera Reserva posee una crianza media de 2 años y Barbadillo Solera Gran Reserva, más de 20 años

The story of Barbadillo and their brandies dates from its foundation when in the mid 19th century, the company started to age the young brandy used to fortify their Sherries, in oak casks.

Barbadillo Brandy de Jerez Solera Reserva and Solera Gran Reserva come from a careful selection of the very best and finest brandies that are aged in Oloroso Sherry casks using the Solera y Criaderas aging system, under the influence of the very special humid microclimate of Sanlucar de Barrameda.

Barbadillo Solera Reserva is aged for 2 years and Barbadillo Solera Gran Reserva is aged for more than 20 years.



BARBADILLO

DESTILADOS