



D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

NOTA DE CATA

Nueva Manzanilla en rama de alta calidad, pero que a la vez, fuera comprensible por la generalidad de los consumidores, sin necesidad de caer en la complejidad y exigencia que pueden ofrecer otras propuestas en rama de la empresa (Pastora, Saca Estacional y Levante Poniente). El resultado de este proceso de creación es un vino de marcado carácter biológico, una Manzanilla de libro, rica y equilibrada, sabrosa, sugerente dentro de su



BARBADILLO

DESDE 1821



D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

NOTA DE CATA

Vista: Muy limpio, color amarillo pálido con bonitos reflejos, muy brillante e intenso.

Nariz: En nariz franco al olfato, con intensidad y finura que da la prolongada crianza en flor, con toques salinos y yodados.

Sabor: Extraordinariamente seco al paladar pero suave y armonioso al postgusto, sutil, salino, con sabor muy persistente.

en Rama



D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%
Manzanilla Pasada en Rama

NOTA DE CATA

Barbadillo creó el concepto “manzanilla en rama” en 1999 ofreciendo al aficionado la posibilidad de descubrir una Manzanilla con varios años más de crianza y embotellada directamente de la bota, mediante una propuesta trimestral y coincidiendo con el inicio de cada estación.

Las condiciones de crianza en los tres meses inmediatamente anteriores a la saca, marcan cada propuesta hasta convertirla en un descubrimiento que se repite cuatro veces al año.



D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

NOTA DE CATA

Pastora es una manzanilla “Pasada” característica por su color dorado, aromas marcados a levadura y sabor a nueces y camomila.

La entrada y permanencia en boca es especialmente suave.



BARBADILLO

DESDE 1821