



GiBALBiN



DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Tinto Joven
Variedad de uva: Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota y Petit Verdot
Añada 2019

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 14.5% vol.
Acidez total: 5.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.51
Azúcar Residual: < 5 g/L
Sulfuroso total: < 150 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez Superior
Número de Hectáreas: 120 Hectáreas
Edad: 10 años
Rendimiento: Tempranillo, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon: 7-10.000 Kilos/Ha.
Tintilla de Rota: 3 - 5.000 Kilos /Ha.
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: Vendimia nocturna con despalilladora con remolques de 5.000 Kilos
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 30 días aproximadamente

VINIFICACIÓN

Tipo de Fermentación: Según el estado de maduración de cada variedad
MACERACION PREFERMENTATIVA EN FRÍO: Temperatura 12°C durante 3 días, según la variedad
DEPÓSITOS: Acero Inoxidable de 35.000 litros
TEMPERATURA: 24° - 26°
TIEMPO: 7 Días
LEVADURA: Seleccionada para cada variedad
FERMENTACIÓN MALOLACTICA:
* Depósitos: Acero inoxidable
* Temperatura: 18° - 20°
* Tiempo: 20 Días
* Bacterias: Seleccionadas.

NOTA DE CATA

VISTA: Profundo color cereza, oscuro. Limpio y brillante.
NARIZ: Aromática, frutas del bosque maduras, alegre, netamente andaluz.
SABOR: Entrada gustosa, suaves taninos que dejan finas notas de regaliz y frutas del bosque.
Sabroso, fácil de beber y agradable postgusto.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color cereza oscuro y su aroma afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, queso, frutos secos, alcachofas, espárragos, sopas frías o calientes.
Su particular sabor es el complemento ideal para, soufflés de quesos, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, arroces y legumbres, solomillos de ibéricos ó ternera al horno acompañado de soufflé de patatas, o bien simplemente patatas al vapor. También es el final perfecto de una comida como postre, acompañando a quesos fuertes, ó bien frutas maceradas y hervidas en este vino, especialmente la pera.
Servirlo a una temperatura recomendada de 15°.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821