

SHERRY FINO

De oorsprong van alles. De ziel van het bedrijf. Barbadillo is het zuiden en het is de zee. Het is Cádiz en het is de westenwind. Het is Sanlúcar en het is traditie. Het is een honderdjarig wijnhuis en toch is het de toekomst. Barbadillo's geschiedenis gaat terug tot 1821; het jaar waarin we voor het eerst Manzanilla wijn begonnen te produceren en sindsdien hebben we niets anders gedaan dan evolueren en blijven we opmerkelijke wijnen produceren die zeker hun stempel drukken op iedereen die ze consumeert. Onze oenologen stoppen al hun hart en ziel in het wijnbereidingsproces, en dankzij al hun harde werk, en de ongelooflijke witte albariza grond waarop onze druiven groeien, zijn we in staat om onze consumenten werkelijk unieke wijnen aan te bieden. Onze oenologen zijn professionele experts die een leven lang hun oenologische kennis hebben opgebouwd door middel van creatie en innovatie. De Castillo de San Diego wijn, die voor het eerst werd geproduceerd in 1975, is waarschijnlijk de meest verkochte witte wijn in Spanje, en zonder twijfel is het een wijn die echt de geneugten en de kwaliteit van het leven vertegenwoordigt die het zuiden te bieden heeft. Manzanillas, Sherries, Brandies, Vinos de la Tierra de Cádiz... er zijn zoveel juweeltjes te vinden in de wijngaarden van Barbadillo. Met eigen wijngaarden van meer dan 500 hectare, 16 rijpingskelders in Sanlúcar de Barrameda, en een rode en witte wijnmakerij, is Barbadillo één van de grootste wijnmakerijen in het gebied van Marco de Jerez.

Vinification

Zodra de gisting van de Palomino-most is beëindigd, worden de meest delicate wijnen geselecteerd en versterkt met een gedistilleerde drank op basis van wijn om het alcoholpercentage op 15% vol te brengen. bekend als sobretablas, en deze wijn is bestemd om te rijpen in typische Jerez vaten van 500 liter waar hij de kaam, of sluier, op het oppervlak krijgt, genaamd de flor. Deze sluier, gevormd door gist van het geslacht Saccharomyces Cerevisiae genus, verandert de sobretablas in Manzanilla. De rijping wordt gekenmerkt door de zorgvuldige extractie van wijn en het consequent bijvullen van de verschillende vaten in de individuele wijnkelders, traditioneel bekend in Jerez als de sacas en rocios. De procentuele hoeveelheid wijn die van en naar elk vat gaat en de frequentie waarmee dit gebeurt, is essentieel voor de kwaliteit van de wijn.

Smaakimpressie

Heldere strogele tot bleek goud Amandelen met hints van vers deeg, wilde kruiden Droog, lichtvoetig Het lage zuurgehalte combineert uitzonderlijk goed met gerechten die ook een zuurgehalte bevatten (vinaigrette salades, marinades, etc.) evenals met koude soepen (gazpacho, ajo blanco, etc). Haring, ansjovis, rauwe vis

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Aperitief
Tapas
Olijven
Noten
Iberische ham
Vis en zeevruchten
Zoute vis
Rauwe vis

Appelatie

Bodem
Albariza