

SABALO ORGANIC

Sábalo wordt gemaakt van 100% ecologische Palomino Fino druiven en het is een spectaculaire wijn, de ware vrucht van onze vele jaren van expertise. De druiven die gebruikt worden voor de productie van deze wijn worden geoogst op de witte albariza bodems van Sanlúcar, en als zodanig maken de zee, de moeraslanden en de Guadalquivir rivier allemaal deel uit van wat in wezen het DNA van Sábalo is. Er zijn zo veel verschillende elementen die samen zijn gekomen om deze wijn te creëren: onze uitgebreide kennis van de wijnwereld, de niet aflatende inspanningen van onze telers, het meesterschap van onze oenoloog, en onze langzame fermentatie proces. Het resultaat is een uitstekende, verfijnde en delicate wijn die alle deugden van onze ecologische druiven tot hun recht laat komen, terwijl toch de ware geest van Bodegas Barbadillo behouden blijft.

Vinification
De druiven van elke wijngaard zijn afzonderlijk geperst en vergist. Maceratie voorafgaand aan gisting. Fermentatie in watergekoelde roestvrijstalen tanks van kleine omvang.

Smaakimpressie
Licht strogeel van kleur met heldere subtiele aroma's die doen denken aan rijpe appels. Bij het proeven is de wijn verrassend vol en fluweelzacht met een subtiele frisheid. In de mond zijn zachte minerale tonen te bespeuren die de kalkachtige oorsprong van het terroir weerspiegelen.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2019	13.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fina

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Visgerechten
Tofu
Artisjokken
Belegen kazen

Appelatie
V.D.T. Cadiz

Bodem
Albariza