



QUADIS CRIANZA

Quadis, de oude benaming van Cádiz, geeft zijn naam aan een rode wijn die even Andalusisch is als het land waar hij geboren is. Op deze manier eren we een van de belangrijkste historische enclaves in een wijn met dezelfde naam en grootsheid. Barbadillo heeft al zijn inspanningen, knowhow en enthousiasme ingezet om aan te tonen dat Andalusische rode wijnen veel te vertellen hebben. Quadis Crianza, gemaakt van deze rode druivensoorten, met de karakteristieke toets van ons albariza-land, is een soepele maar aanhoudende wijn die u niet onverschillig zal laten.

Vinification

Wijngaard: Wijngaarden van Gibalbín, Jerez Superior Aantal hectaren: 7,5 hectaren Leeftijd: 12 jaar Gemiddelde opbrengst (Syrah, Petit Verdot): 7.000 kilo / ha Snoeien: Dubbel cordon Type oogst: 's nachts met machines uitgerust met ontsteelmachines en in aanhangwagens van 5.000 kilo. Aanvangsdatum: Per variëteit naargelang de rijpheid Duur: 30 dagen ongeveer Type gisting: Naargelang de rijpheid van elke variëteit Koude maceratie vóór de gisting: Temperatuur 5°C gedurende 3 dagen Tanks: Roestvrij staal van 35.000 liter Gistingstemperatuur: 25° C Tijd: 7 dagen Gist: geselecteerd voor elke variëteit Rijping: 11 maanden in Franse en Amerikaanse eiken vaten van twee/drie jaar oud.

Smaakimpressie

Gemaakt van geselecteerde rode druiven, verleidt hij met zijn donkerrode en robijnrode kleur en bedwelmt hij met aroma's van geroosterd hout, vanille en zwart fruit. In de mond boeit hij met zijn soepele, zijdeachtige aanzet en lange afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	14,50	0,75l

Profiel van deze wijn

**Wijnhuis**

Barbadillo

**Klimaat**

Gematigd zeeklimaat

**Appelatie**

V.D.T. Cadiz

**Druiven**

Merlot

Cabernet Sauvignon

Petit Verdot

Tintilla de Rota

Syrah

Tempranillo

**Domein****Bodem**

Albariza

**Serveertemperatuur**

16°C à 18°C

**Foodpairing**

Traditionele stoofschotels

Op hout geroosterd vlees

Gezouten Iberisch vlees

Wild

Gezouten kazen