



MIRABRÁS

ÁS de Mirabrás es una puerta de entrada a los mejores vinos blancos. Es fruto del trabajo de dos años de selección de viejas viñas de albariza de entre las que Barbadillo vinifica tradicionalmente. Busca la máxima expresión de la variedad palomino de cepas antiguas en el contexto previo a las crianzas tradicionales de la zona. La selección de las parcelas ha dependido exclusivamente de la calidad de la viña, resultando finalmente que las seleccionadas en primera instancia se ubican en los históricos pagos de Miraflores, Añina, Macharnudo, Campix y Santa Lucía.

En bodega, el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable, donde igualmente descansa después de la vendimia para clarificar naturalmente. Tras un breve tiempo de descanso se procede a su embotellado en botella jerezana, reivindicando el marcado carácter de los suelos blancos de la afamada región gaditana.

El resultado obtenido en esta primera añada es un vino que aún dentro de su amable juventud, se presenta estructurado, sávido y fresco, de aromas complejos y evocadores, que en ningún momento disimula su origen sureño, de suelos de albariza y viñas viejas cercanas al mar.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14,0 %vol

Azúcar Residual < 2 g/l

pH: 3,3

Sulfuroso total: < 50g/l

Alérgenos: Sulfitos

VIÑA

Pagos de Miraflores, Añina, Macharnudo, Campix y Santa Lucía

SIN CRIANZA

PRODUCCIÓN

20000 botellas de Cosecha 2019.

FORMATO

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



BARBADILLO

DESDE 1821