



Cuentan que Cádiz es la ciudad más antigua de Occidente. Casi 3000 años de antigüedad han ido transformando el archipiélago de 3 islas al que los griegos llamaban "Gadeiras" en lo que actualmente es la Bahía de Cádiz.

La isla Erytheia es la que estaba más al norte y contemplaba Hispania desde el mar, según Plinio el Viejo, quizás sea esta la razón por la que los fenicios fundaron aquí Gadir, la perla de occidente.

El vino Erytea es un homenaje a la multitud de civilizaciones que llegaron de tierras lejanas y se quedaron en Cádiz, como la variedad verdejo que se adaptó a la tierra albariza de los viñedos de Barbadillo.

DATOS BÁSICOS

Zona ó Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco
Variedades de uva: 100% Verdejo

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 11.5% vol
Acidez total: 5.0 g/L
pH: 3.20
Sulfuroso total < 100 mg/L
Azúcar residual < 2 g/L

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Finca Santa Lucía en Jerez Superior
Número de hectáreas: 25 ha.
Edad: 12 años
Tipo de suelo específico: Albariza
Microclima específico: Viñedos situados en el interior que favorecen una buena maduración de la uva.
Vendimia: Principios de agosto
Tipo de Vendimia: Mecanizada y Manual a granel

MARIDAJE

Muy aconsejable para acompañar pescados azules, perfecto para mariscos preparados simplemente al vapor o cocidos, como es el caso de mejillones, almejas o berberechos. Sepia y pulpo a la plancha, con un toque vegetal de perejil o cilantro. Para los innovadores, recomendamos probar con quesos poco envejecidos, ahumados de pescados y los escabeches de mejillones e incluso aves.

Temperatura de consumo: entre 7º y 9º

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. En caja de 6



BARBADILLO

DESDE 1821