



MAESTRANTE SEMI DULCE

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Cádiz

Tipo de vino: Vino blanco joven

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

Añada 2018

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 12 % vol.

Acidez total: 4.0 g/L ácido tartárico

pH: 3.20

Azúcar residual: 20 g/l

Sulfuroso total: menos de 100 mg./L

Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jeréz Superior

Número de Hectáreas: 500 Hectáreas

Edad: 20 años

Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea

Tipo de suelo específico: Albariza

Poda: Poda doble cordón

Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración

Tipo de Vendimia: Mecanizada y manual a granel

Vendimia: A finales de agosto

Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Maceración sin fermentación: Acero inoxidable 400.000 litros

Fermentación alcohólica: Temperatura controlada a 17° C

Tiempo: 10 días

Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega

Tipo de mosto: mosto yema

Embotellado: Principios de octubre de 2019

NOTA DE CATA

VISTA: Vino limpio y brillante, de color amarillo pálido con reflejos verdosos que, según las distintas añadas, tiende a color oro pálido, llegando a dorado.

NARIZ: Nariz franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas, frutas tiernas.

BOCA: Franco, con gusto ligeramente dulce que recuerda a las uvas de las que procede y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante, joven y afrutado lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos y entrantes como el jamón, quesos suaves y frutos secos.

Su particular sabor es el complemento ideal de pescados y mariscos, ensaladas de ahumados, arroces y verduras. Servir frío a una temperatura recomendada entre 6 ° y 8 °C en copa de vino blanco.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en cajas de 6 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821