



## TOTO BARBADILLO

### DATOS BÁSICOS

Tipo de Vino: Brut Nature  
Variedad de uva: Palomino y Chardonnay

### CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 12.5 % vol.  
Acidez total: 5.5 g/L  
pH: 3.20  
Azúcar residual: menos de 2 g/L  
Sulfuroso residual < 100 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos

### VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Sta Lucía en Jerez Superior  
Nº de Hectáreas: 500 Hectáreas  
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: Manual  
Fecha de inicio: mediados de agosto

### VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable  
Temperatura: 15° C  
Tiempo: 15 días  
Levadura: Autóctona y seleccionada por la propia bodega.

### CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Segunda fermentación en botella  
Sistema: Método tradicional  
Tiempo de crianza: 20 meses

### NOTAS DE CATA

De color amarillo palido brillante con burbujas finas, resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Buen aliado de los mariscos y pescados, como ostras y salmón, carnes a la plancha, salteados de verduras o platos exóticos como el sushi. En postres marida muy bien con frutos secos, pastas o chocolate.

### FORMATO

Botella de 75cl. en caja de 6 botellas.



# BARBADILLO

DESDE 1821