



VORS PRINCIPE DE BARBADILLO AGED 30 YEARS AMONTILLADO



VORS BARBADILLO

El concepto de "Vinum optimun rare signatum" responde a la necesidad de dar a conocer vinos que apenas se asoman al mercado, permaneciendo durante años y años encerrados en nuestras bodegas.

Se trata de verdaderas joyas enológicas que son analizadas y controladas por un comité de expertos antes de obtener la calificación de V.O.R.S.

La familia Barbadillo, siendo una de las más antiguas del marco, tiene el orgullo de poder presentar una selección de sus mejores vinos, procedentes de las más antiguas criaderas.

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jérez-Xéres-Sherry.

Tipo de vino: Amontillado

Variedad de la uva: Palomino Fina 100%

Graduación alcohólica: 21.5 ± 0.5 %

Acidez volátil: 1.4 ± 0.1 g/L ác. acético

Acidez total: 7.0 ± 0.5 g/L ác. tartárico

pH: 3.1 ± 0.1

Azúcares reductores: 6 ± 3 g/L

Sulfitos: 20 ± 10 mg/L

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de Crianza: Biológica y oxidativa

Tiempo: 8 años bajo velo de flor y 22 años de crianza oxidativa

Ubicación de bodegas: Sanlúcar de Barrameda.

Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Arboledilla, Pastora, Mil pesetas y San Guillermo.

Botas totales: 13.356 botas. 12 criaderas de crianza biológica y 7 de crianza oxidativa

Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano

Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezn con alcohol vínico hasta 15% vol.

Este vino fortificado, llamado "sobretablas", se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Este velo, formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo.

El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas. Después de 8 años de crianza biológica, el vino se fortifica con alcohol vínico hasta 18 grados y entra en un sistema de crianza oxidativa durante más de 20 años.

La crianza oxidativa se realiza también en botas de roble americano, con el sistema de sacas y rocíos. Las botas se llenan completamente y el vino sufre una oxidación fisicoquímica que transforma la manzanilla en un amontillado.

NOTA DE CATA

Vista: De color ámbar oscuro, limpio y brillante.

Nariz: Las notas de crianza oxidativa predominan sobre las de crianza biológica. Notas tostadas, maderas nobles, frutos secos, concentración.

Boca: Potente, concentrado, larguísimo recuerdo.

PREMIOS

Guía Peñín 2021: 96 puntos

Guía Proensa 2019: 96 puntos



BARBADILLO

DESDE 1821