

Bodegas Barrero, S.A.U.

D.O. MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA

D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY

C/ Banda Playa, 76
C/ Trاسبolsa, 84
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)

Teléfono: +34 956 360 293
CIF: A-11004371
info@bodegasbarrero.com

TRASBOLSA 84

Vino blanco de crianza biológica



Tipo de producto: Vino blanco seco.

Variedad: 100% Palomino Fino.

Viñedo: Pago Balbaína, viñedos propios: Las Cañas y La Soledad (Jerez de la Frontera).

Suelo: Albariza, Jerez Superior.

Elaboración: Fermentación con levaduras autóctonas en el lagar de Viña Las Cañas.

Crianza: Criado al natural bajo velo de flor en selección de botas de las clases de Manzanilla Gabriela durante 12 meses.

Vejez: 12 meses.

Sacas: Única.

Graduación: 13,50 % Vol.

Presentación: 750 ml x 6 botellas.

Cata: De color amarillo con destellos de oro, en nariz aparecen acetaldehídos propios de la crianza biológica estática, manzana madura, pera de agua, fruta blanca de hueso.

En boca su paso es suave, sedoso y a la vez envolvente. Su acidez equilibrada, su finura y mineralidad, propias de los viñedos de Balbaína Alta de donde procede le dan un carácter fresco y gran versatilidad a la hora de armonizar en gastronomía.

Servicio: 6-8 °C temperatura.

Armonía: Sopas, frituras y guisos de pescado, chacinas, quesos, carnes a la plancha con AOVE, arroces y mariscos.

BODEGAS

BARRERO

DESDE 1798