

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 Saca única y singular MMXXIII

Vino blanco de crianza biológica



Tipo de producto: Vino blanco seco de color rosado.

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, los dos últimos meses en bota envinada con vino tinto de la Rioja Alavesa.

Vejez: 12 meses.

Sacas: Única.

Graduación: 13,50 % Vol.

Presentación: 500 ml x 6 botellas.

Cata: De color rosado, nariz perfumada, con notas de acetaldehídos propios de la crianza biológica, hierbas aromáticas, frutos rojos.

En boca su paso es muy suave y envolvente, sedoso y a la vez muy fresco. Acidez muy equilibrada, finura y mineralidad propias de los viñedos de Balbaína Alta de donde procede. Armoniza con multitud de platos.

Servicio: 6-8 °C temperatura.

Armonía: Langostino de Sanlúcar, gambas, chacinas, quesos, carnes, pescados y arroces. Muy versátil.