



Castillo de San Diego
BARBADILLO

EL VINO DEL MAR

CASTILLO DE SAN DIEGO 2017

DATOS BÁSICOS

Indicación Geográfica: Vino de la Tierra de Cádiz
Tipo de vino: Vino Joven Blanco Seco
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado alcohólico: 13.0 % vol
Acidez total: 4,0 g/l
pH: 3.15
Azúcar residual < 2 g/L
Sulfuroso Residual < 100 mg/L
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbín y Santa Lucía en Jerez 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 mediados de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Fermentación: Temperatura controlada a 17°
Tiempo: 10 días
Levadura: Fermentación con levaduras autóctonas y seleccionadas por la bodega
Tipo de mosto: Mosto yema
Embotellado: Principios de Noviembre de 2017

NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud
NARIZ: Sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera acompañada de notas cítricas frescas
BOCA: Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva palomino

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 de entre 6° y 8°C en copa de vino blanco.

FORMATO

Botellas con capacidad de:
18.7 cl. en cajas de 24 bot.
37.5 cl. en cajas de 12 bot.
75 cl en cajas de 12 bot.



BARBADILLO

DESDE 1821