

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Barbadillo Solear Manzanilla
Vinícola	Bodegas Barbadillo
Safra	N.V.
País	Espanha
Região	Andaluzia
SubRegião	Sanlúcar de Barrameda
Tipo	fortificado
Castas	Palomino Fino
Teor Alcoólico	15%
Maturação	6 anos no sistema de criaderas e soleras
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Decanter Magazine 92 pts Wine & Spirits 91 pts Guia Peñin 90 pts Wine Spectator 90 pts Decanter World Wine Awards 16,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Barbadillo é uma inovadora vinícola de Sanlúcar de Barrameda, grande responsável pelo *glamour* que os exemplares de Manzanilla e Jerez possuem. Desde 1821 mantém-se como uma empresa familiar, reconhecida como a primeira a exportar o Manzanilla (em 1827 para os Estados Unidos) e a primeira de Andaluzia a elaborar um vinho fino com a casta Palomino.

Localizada na beira do Oceano Atlântico, Sanlúcar é cidade vizinha de Jerez de la Frontera, esta localizada mais para o interior. Por isso, tanto a D.O. Jerez quanto a D.O. Manzanilla compartilham a mesma área, e diferenciam seus dois vinhos icônicos apenas pela cidade onde ocorre a maturação.

Capaz de conferir um tom salino aos exemplares, o local onde Bodega Barbadillo está localizada caracteriza-se pelos verões e pelos invernos mais amenos, quando comparados a cidade vizinha. A casta Palomino, utilizada na vinificação deste exemplar, tem procedência da subdivisão Jerez Superior: nesta área, o solo é do tipo *albariza*, uma marga rica em carbonato de cálcio que confere à terra uma cor esbranquiçada, capaz de reter a umidade do solo e suprir as necessidades de água das videiras por longos períodos. Além disso, vale a pena destacar que a flor que se desenvolve na cidade portuária caracteriza os vinhos com distintas notas de camomila, ou melhor, *manzanilla* na língua espanhol.

Este licoroso 100% varietal foi vinificado em tanques de aço inoxidável a 18 °C. A sua maturação decorreu

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

camomila, amêndoas, maçã, notas cítricas, pão fresco e toques salinos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um exemplar clássico, elegante e refinado, com boa textura, intensidade de sabor e um final sávido

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

azeitonas, salmão defumado, queijo de cabra ou mesmo um belo corte de jamón

por 6 anos em barris de carvalho francês através do sistema de *criaderas y soleras*. Todo este período foi de *crianza biológica*, ou seja, o vinho ficou protegido da oxidação pelo véu de flor em sua superfície.