

## Barbadilla Arboledilla Poniente Manzanilla

Hetvin / Spania / Andalusia

**Produsent:** Bodegas Barbadillo

**Land:** Spania

**Distrikt:** Andalusia

**Drue:** 100% palomino

**Veil. pris horeca:** 167,20 eks. mva.

**Pris Vinmonopolet:** 209,-

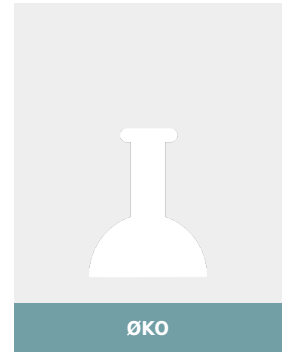
**Vinmonopol nr. :** 12696501

### Innhold:

Syre: 3,5 gram per liter

Sukker: 2 gram per liter

Alkohol: 15%



### Om produsenten

Barbadillos historie går tilbake til 1821; året hvor flere bønder gikk sammen for å produsere Manzanilla-vin, og siden den gang har de ikke gjort annet enn å utvikle seg mens de fortsetter å produsere bemerkelsesverdige viner. Bodegas Barbadillo er et kooperativ med flere bønder, hvor alle jobber økologisk. Lidenskap for sitt område er det som driver bøndene frem, hardt arbeid er felles for dem alle. De nydelige hvite albariza-jordene der druene dyrkes, er starten til hver flaske av deres unike viner. De produserer blandt annet Manzanillas, Sherries, Brandies, Vinos de la Tierra de Cádiz. Det er mange perler å finne hos Barbadillos vinprodusenter. Med sine egne vinmarker som strekker seg over 500 hektar, 16 aldrende vingårder i Sanlúcar de Barrameda og et rødt og hvitt vinproduksjonsanlegg, er Barbadillo en av de største vingårdene i Marco de Jerez vingårdsområde.

### Vinifikasjon

Poniente er en Manzanilla, forankret i solera-systemet til den allerede godt eldre Manzanilla Solear, men enda eldre. Poniente kommer fra et fat som blir lagret i den kjølige og tørre delen av katedralen. Som gir et resultat som er mye slankere og tørrere enn de andre variantene.

Poniente tilbringer fem – seks år i Solear solera, før den tappes ufiltrert på flaske.

### Smaksbeskrivelse

Florale dufter, oksidert eple og modne sitrusfrukter. Føles tørr men fruktig, saltaktig mineralitet og moden frukt. God konsentrasjon.

### Passer til

Drink, Fisk, Grønnsaker, Lyst kjøtt, Ost, Skalldyr