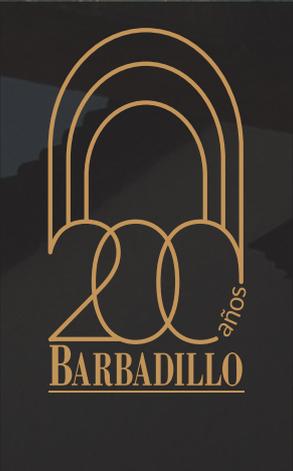




1121

ANTONIO BARRALBA



BARBADILLO



BARBADILLO

DESDE 1821

Todo comenzó en **1821**, cuando Benigno Barbadillo y Manuel López Barbadillo se instalaron en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz) procedentes de México, país al que emigraron dos décadas antes con el objetivo de hacer fortuna. Con los ahorros de aquel viaje crearon los primeros vinos que empezaron a distribuir rápidamente en diferentes puntos de España, e incluso en América. 1827 representó un hito en la bodega, y también en toda la provincia de Cádiz, ya que ese año apareció la denominación "*Manzanilla*" en una bota que Benigno envió a Filadelfia.

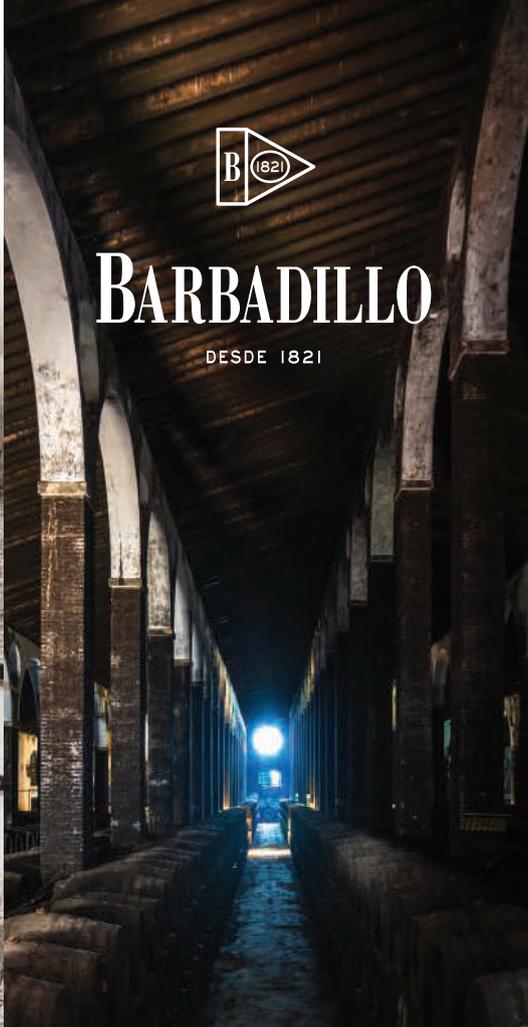


BODEGA
PIRINEOS



BARBADILLO

DESDE 1821



VEGA REAL



Hoy, casi dos siglos después, Bodegas Barbadillo, convertida en una de las mayores bodegas del Marco de Jerez, sigue elaborando la manzanilla como hacían sus antepasados. Su fuerte proceso de diversificación, ha llevado a la compañía a ampliar su estructura, ganado nuevas Denominaciones de Origen y vinos con un marcado carácter, fruto del respeto por la tradición, la tierra y el gusto por la modernidad.

Barbadillo es sur y es norte, con bodegas propias en Denominaciones de Origen líderes, como **Vega Real** en la Ribera del Duero, muy cerca de Peñafiel, donde la ribera es más ribera. También somos puro Somontano en la provincia de Huesca, donde **Bodega Pirineos** fue fundadora de esta Denominación de Origen.



CASTILLO DE SAN DIEGO

A finales de los 60, Antonio Pedro Barbadillo Romero -Toto- descubrió en sus viajes por Europa y Estados Unidos algunos vinos que resultaban perfectos para acompañar pescados y mariscos. Su sabor le recordaba a los mostos de su bodega de los que nacían manzanillas y jereces.

Inquieto como pocos, Toto se decidió a hacer experimentos caseros e intentó las primeras fermentaciones a partir de zumo de uva en el frigorífico de su casa, procurando conservar los aromas primarios y afrutados de la uva. Necesitaba profesionalizar el proceso de elaboración y, en 1975, consiguió construir una planta de vinificación en Gibalbín con la tecnología más moderna del momento. Toto Barbadillo logró, por fin, el vino que siempre quiso.

La primera edición se lanzó en 1975 y el producto no sólo sorprendió sino que resultó ser absolutamente pionero.



No había nada parecido en España. Su nombre, Castillo de San Diego, que llegaría en ediciones posteriores, se debió a la calle donde está situada la bodega, al lado del Castillo de Santiago en Sanlúcar de Barrameda.

Fue, desde el principio, un vino imitado, admirado y líder en ventas. En 1991 se vendieron más de un millón de botellas y hoy sigue siendo el número uno del vino embotellado en España y el más consumido en hostelería.

NOTA DE CATA



Amarillo pálido con reflejos verdosos que indican su juventud.



Sabroso aroma de fruta de carne blanca tipo pera, acompañada de notas cítricas frescas.



Suave entrada, sabrosa y elegante típica de la uva palomino.



BARBADILLO BLANCO DE BLANCOS

Barbadillo Blanco de Blancos muestra el lado más fresco de los vinos blancos hechos en el Sur, sin renunciar a la elegancia y al estilo que son propios de los vinos procedentes de suelos arcillosos y calcáreos. La variedad Sauvignon Blanc es la protagonista, una uva que se ha adaptado a la tierra albariza y al clima cálido típicos de la zona.



NOTA DE CATA



Color amarillo brillante con reflejos pajizos.



Su intensa expresión aromática es la suma de notas de fruta tropical como maracuyá, piña y recuerdos a hierba recién cortada.



Entrada sabrosa y amable, fresca y equilibrada. Con un largo final fresco.

MAESTRANTE SEMIDULCE

D.O Vino de la Tierra de Cádiz.

Sólo una tierra como Cádiz podía dar un vino semi-dulce tan amable y tan alegre. Maestrante es sol. Onduladas dunas bañadas por la suave brisa de poniente. Es Azul. Y es marino.

Maestrante es un vino blanco joven, semidulce. No es tan seco como nuestro emblemático Castillo de San Diego, pero tampoco tan dulce como Eva Cream o Barbadillo VI. El maridaje más apropiado para Maestrante son quesos curados, pescados a la sal o a la plancha y, sobre todo, marisco.

Un vino joven, fresco y amable, protagonista en todas las comidas.

NOTA DE CATA



Brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos.



Franca, neta y limpia. Aromas delicados de flores blancas y frutas tiernas.



Ligeramente dulce y fácil de beber. Buena acidez, armonioso y agradable al final.



SÁBALO

Procedente de viñedos de Palomino Fina 100% Ecológica, con años de certificación y buen hacer. Sábalo es un vino que nace abriéndose paso en la tierra albariza de Sanlúcar, que deja marcado en su ADN la influencia del mar, de la marisma y del Guadalquivir. Sábalo es el fruto de nuestro conocimiento vinícola, el trabajo compartido desde los agricultores hasta el saber hacer de nuestro equipo de enología.

sábalo



NOTA DE CATA



Limpio y brillante. Color dorado.



Matices complejos, de manzana madura y de melocotón, notas especiadas.



Paladar amplio, cremoso, ligeras notas de frutas maduras y un suave matiz salino.

PATINEGRO

Recibe su nombre del ave Chorlitejo Patinegro, un pequeño pájaro veloz e impaciente que adora las dunas del litoral gaditano y recorre miles de kilómetros para anidar en ellas.

El Chorlitejo Patinegro se encuentra gravemente amenazado por la interferencia humana y de sus mascotas que transitan por las áreas de anidamiento y cría.

Tras el envejecimiento con lías, se ha criado durante un año en botas de roble procedente de la crianza biológica bajo velo de flor de vinos Manzanilla.

Este vino no ha sido clarificado y solo dispone de un ligero filtrado físico. 100% Palomino fina ecológica.

NOTA DE CATA



Limpio y brillante. Color dorado.



Matices complejos, notas minerales, sutilmente aromático y fragante.



Paladar amplio, cremoso, untuoso, con textura y redondo. Un suave matiz salino.





BARBADILLO ROSADO

Un proceso delicado en el que se extrae todos los aromas y dulzor de la uva pero sin que llegue a teñir el mosto, como si se hiciera un blanco de uvas tintas. La fermentación se dirige de forma que permita revelar los aromas más frescos, de frutas rojas y flores. El trabajo con las lías ayuda a construir una boca con personalidad y mucho sabor.



BARBADILLO

ROSADO



VINO ROSADO

NOTA DE CATA



Rosa pálido.



Perfumado, floral y fresco. Con notas cítricas, violetas, cerezas y rosas. Persistente.



Sabroso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.



BARBADILLO VI COOL

A pesar de su baja graduación alcohólica, el frizzante de Barbadillo VI Cool, conserva textura, color y olor similar al del vino, convirtiéndose en todo un referente entre los vinos más ligeros, afrutados y de baja graduación del mundo.

Su bajo contenido en alcohol se consigue de manera natural, interrumpiendo la fermentación con frío.

100% uva Moscatel.



NOTA DE CATA



De color amarillo pálido.



Perfume a rosas, lichis, talco y uva moscatel.



Entrada en boca ligeramente dulce.

BARBADILLO BETA | BRUT

Primer Brut 100% andaluz elaborado siguiendo el método Champenoise, a base de uva autóctona Palomino Fina y Chardonnay.



NOTA DE CATA



Amarillo dorado pálido.



Aroma de fruta blanca madura y recuerdos de pastelería.



En boca es fresco y elegante con un paso delicado y original.

BARBADILLO BETA SUR | BRUT NATURE

Un Brut Nature que sigue el mismo método tradicional y al que se le añaden 20 meses de crianza sobre lías.



NOTA DE CATA



De color amarillo pálido brillante con burbujas finas.



Resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.



Resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.

Quadis, derivación creativa del antiguo nombre de la ciudad Qadis (Cádiz), da nombre a este tinto andaluz como la tierra que lo vio nacer. Barbadiillo homenajea de esta manera a uno de los enclaves históricos más importantes en un vino con su mismo nombre y grandeza.

QUADIS CRIANZA

Elaborado en base a la uva Tempranillo, incorpora la autóctona Tintilla de Rota en su coupage. Envejecimiento de 11 meses en barricas de roble francés y americano. Para tomar con carnes rojas, es un vino que sorprende a los más exigentes.



NOTA DE CATA



Profundo color cereza oscuro. Seduce por su profundo color rubí casi negro, de alta capa.



Aromas de fruta roja madura integrada con la madera, con ligeras notas de vainilla y regaliz.



Entrada suave, golosa y amplia, de taninos suaves y buena persistencia.

QUADIS JOVEN

Elaborado en base Merlot y con un toque de Tintilla de Rota, es un coupage muy suave, gustoso y en definitiva joven. Para copenar con él en barra.



NOTA DE CATA



Color rojo intenso.



Aroma a frutas, especias y canela.



Entrada suave y sedosa.



MANZANILLA **Solear** BARBADILLO

MANZANILLA SOLEAR

Manzanilla nacida en 1938.

Hoy día, sigue siendo un vino de gran complejidad y elegancia, donde la larga crianza biológica, el cuidado y la paciencia, ofrecen la plenitud de una manzanilla con 6 años bajo velo de flor. Esta calidad ha sido reconocida con una medalla de oro en el International Wine Challenge.



NOTA DE CATA



De color amarillo pálido brillantes.



Resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.



Resaltan la finura y la elegancia perfectamente integradas tanto en nariz como en boca.



NAVE TRINIDAD
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLAS

MANZANILLA NAVE TRINIDAD

Tras una cuidada selección de botas predominantes de la bodega fundacional de El Toro, nace la nueva solera de Trinidad. Una manzanilla en rama de crianza biológica, diferente amable y divertida.



NOTA DE CATA



Amarillo brillante.



Nariz rica y equilibrada.



Sugerente y sabrosa, dentro de su edad alegre.

MANZANILLA SOLEAR PASADA EN RAMA SACA ESTACIONAL

Pionera en su categoría (1991) hunde sus raíces en las soleras de manzanilla Solear, de donde pasa a ocupar un espacio muy concreto dentro de los 16 cascos bodegueros que configuran el entramado Barbadillo. Se trata de una manzanilla pasada que se embotella sin filtrar al inicio de cada estación. Permitiendo así apreciar la evolución del velo de flor.

MANZANILLA PASTORA

Manzanilla pasada, promedio de 8 años de crianza. Primera marca de manzanilla embotellada, 1827. Criada en uno de los mejores cascos bodegueros, Bodega La Pastora.



NOTA DE CATA



Color amarillo intenso y brillante.



Nariz perfumada de crianza biológica, suave y alegre.



Boca sabrosa, rica de crianza, gustosa y larga.



NOTA DE CATA



Color dorado intenso.



Aromas marcados a levadura.



En boca tiene una entrada suave con recuerdos a nueces y camomila.



MANZANILLA MUYFINA

Manzanilla joven (3 años).
Perfecta para iniciarse en el consumo
de manzanilla. Ideal para ocasiones
más desenfadadas.



NOTA DE CATA



Amarillo limón muy brillante.



Expresiva con buena intensidad que
recuerdan a brisa marina, frutos
secos y aceituna verde.



Seco, largo y muy expresivo.



AMONTILLADO PRÍNCIPE

Crianza oxidativa + biológica.
Tras 8 años el velo de la manzanilla desaparece y el vino pasa a las criaderas de amontillado para la crianza oxidativa.

OLOROSO CUCO

100% crianza oxidativa. Seco, robusto e intenso. Para paladares entrenados.

MEDIUM SAN RAFAEL

20% PX / 80 % Oloroso Cucu. Vino de aperitivo, para abrir boca. Suave sin ser demasiado dulce.

EVA CREAM

75% PX / 25% Oloroso.
Vino dulce de aperitivo o postre.

PEDRO XIMÉNEZ LA CILLA

Tras una copiosa comida apetece terminar con algo dulce. El postre perfecto.

PALO CORTADO OBISPO GASCÓN

Una auténtica joya enológica en cuanto a elaboración y características. Escaso. El vino más codiciado del Marco de Jerez.

MOSCATEL LAURA

Vino dulce 100% uva moscatel.
Ideal para acompañar un postre o como postre en sí.
Un clásico del Marco de Jerez.



VORS BARBADILLO

"Vinum optimun rare signatum".

Joyas enológicas que han aguardado en soleras de más de 30 años el momento oportuno para sorprender a los expertos.

Una selección de los mejores vinos de Barbadillo, procedente de las más antiguas criaderas.



RELIQUIAS BARBADILLO

Estos Jereces son síntesis y relato de la historia de seis generaciones de Barbadillo en Sanlúcar de Barrameda. Vinos venerados por su vejez. Exclusivos. Ideales para meditar, conversar o para culminar una magnífica comida. Si los pruebas no los olvidarás.



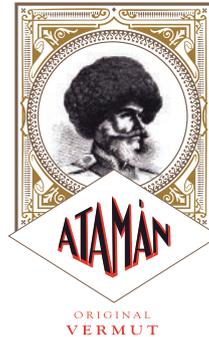
VERSOS 1891

El amontillado Versos es excepcional y único ya que proviene de una única bota perteneciente a Manuel Barbadillo desde 1891, donde ya era considerado un vino viejo. Esta, junto con las otras 4 botas, pertenecientes a sus hermanos, son conocidas como “Los niños”.

Las “No de los Niños”, guardadas en las bodegas de la calle Sevilla, eran 5 botas, una para cada hermano. El “No” escrito en ellas significaba que no podían usarse con fines comerciales.

La botella está hecha de uno de los cristales más puros del mundo, fundido a 1100° C y decorada por artesanos de Atlantis Crystal, en Portugal. Todos los detalles de la botella han sido grabados con precisión mediante el método del golpe de arena.

La palabra “Versos” ha sido pintada a mano con oro líquido mientras que el cuello y el tapón con platino. Cada botella es única. Cada corcho ha sido fabricado y preparado a mano para cada una de las 100 botellas.



ATAMÁN

Vermut elaborado fundamentalmente con manzanillas de históricos cascos bodegueros Angioletti y El Toro, ambos en el Barrio Alto Sanluqueño.

Inspirado en las vieja reservas de Atamán: vinos quinados y antiguos vermutos que han sido guardados en Bodegas Barbadillo durante décadas.



VINAGRE DE JEREZ RESERVA

Nuestro Vinagre de Jerez Reserva ha sido elaborado mediante la acetificación espontánea (o natural) de Manzanilla, criado durante años en nuestras bodegas de Sanlúcar de Barrameda mediante el método tradicional de Soleras y Criaderas. Vinagre de Jerez Reserva es el más potente, para los verdaderos amantes de los vinagres más extremos y de la cocina contundente. Se perciben los años que este vinagre fue una vieja Manzanilla.



VINAGRE DE JEREZ RESERVA ECOLÓGICO

Procede exclusivamente de uva ecológica producida en viñedos artesanales del Marco de Jerez. Para todo el proceso, desde la producción de la uva, la fermentación del mosto, la acetificación del vino y el envejecimiento del vinagre, se han seguido técnicas de producción ecológica, además de las propias de la Denominación de Origen Vinagre de Jerez.



VINAGRE DE JEREZ RESERVA AL MOSCATEL

Vinagre elaborado mediante la acetificación espontánea (o natural) de Manzanilla, criado durante años en nuestras bodegas de Sanlúcar de Barrameda mediante el método tradicional de Soleras y Criaderas. Su prolongada crianza y la calidad de los vinos que lo originan producen una rica y amplia gama aromática y un armonioso e intenso bouquet. Elaborado a base de uva Palomino Fina y Moscatel.



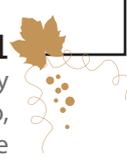
VINAGRE DE JEREZ RESERVA PEDRO XIMÉNEZ

Ligeramente dulce por su crianza con vino Pedro Ximénez, es el más dulce de nuestros vinagres. Pero su dulzor sigue permitiendo que se perciba su elegante acidez. Especial para platos agridulces y para acompañar a los más potentes. Perfecto para caramelizar, por ejemplo, cebollas. Por sus características organolépticas, un maridaje especial con platos de carne, asados, reducciones y postres.

Historia

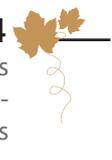


La primera bodega 1821



La historia comienza cuando Benigno Barbadillo y Ortigüela, junto a su primo Manuel López Barbadillo, se instalan en Sanlúcar de Barrameda procedentes de México. En 1821 adquieren su primera bodega, llamada "El Toro", paradigma de la arquitectura andaluza, y testigo de los orígenes de Bodegas Barbadillo.

Comienza un sueño 1954



Benigno falleció y su primogénito, Manuel, tomó las riendas del negocio, y en 1954, constituyó formalmente la empresa que hoy se conoce como Bodegas Barbadillo.

Y se unió la montaña 1993



Somontano es una zona geográfica al norte de Huesca, prepirenaica, protegida por estas montañas, y cuyo centro neurálgico es la ciudad de Barbastro. En la zona se creó la Cooperativa del Somontano del Sobrarbe, que con el tiempo se convertiría en Bodegas Pirineos. En 2007 pasó a formar parte de Barbadillo.

1827 Nace la primera Manzanilla: Pastora



Representó un hito en la bodega, y también en toda la provincia de Cádiz, ya que apareció la denominación "Manzanilla". Barbadillo lanzó al mercado "Pastora", la primera y entonces única manzanilla embotellada del mundo.

1975 El mar se hizo vino



Castillo de San Diego fue el sueño de un hombre, Toto Barbadillo. En 1975 se lanza la primera edición de un vino pionero que abrió una nueva categoría, y fue desde el principio, un vino imitado, admirado y líder en ventas.

1997 No toda la ribera del río Duero, es Ribera del Duero



Nace Vega Real fruto de la alianza entre Bodegas Barbadillo y José M^a Vegas, miembro de uno de los grupos de vinos más importantes de Castilla y León.



Solear brilla 2015

Manzanilla Solear, la mejor manzanilla del Mundo por Wine Spectator. La prestigiosa revista Wine Spectator incluyó a Manzanilla Solear en el Top 100 de los mejores vinos del año.

Compromiso con la tierra 2020

La bodega pone en marcha su división ecológica continuando con su compromiso con la tierra. SÁBALO inaugura una división ecológica.

2015 Fruto de la pasión y el trabajo

Elegida como la Mejor Bodega del Año en los Premios Guía Peñín 2015, cuyo objetivo es distinguir la labor de los mejores profesionales, empresas y productos del sector.

2021 Bicentenario Bodegas Barbadillo

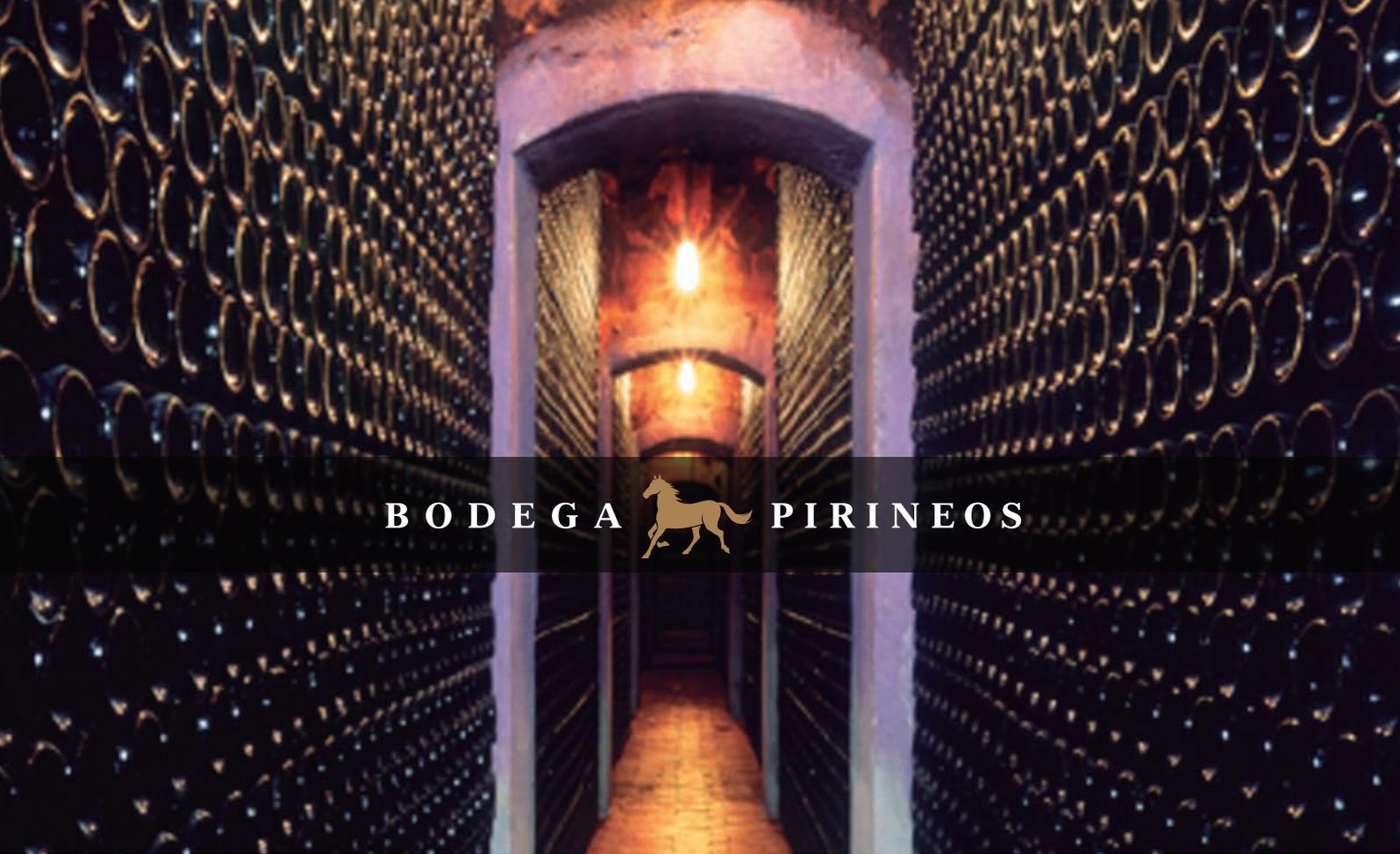
Barbadillo cumple 200 años.



MIRANDO AL FUTURO

Barbadillo, innovación y calidad

Para Barbadillo los conceptos de calidad, innovación y gestión ética y respetuosa con el medio ambiente son inseparables. Innovación para avanzar en los procesos productivos que buscan la excelencia, ofreciendo al consumidor nuevas y sugerentes ideas. Calidad avalada por nuestras denominaciones de origen y por las certificaciones más exigentes, nacionales e internacionales. Gestión ética y respetuosa con el medio ambiente porque entendemos que el compromiso de Barbadillo es, ante todo, con el presente y el futuro de nuestra tierra.



B O D E G A  P I R I N E O S

Fundadora del origen de Somontano, Bodega Pirineos cuenta con el viñedo de secano más histórico y mejor adaptado al medio rural. Esto les permite ser las más fiel expresión de su privilegiado "terroir".

Principal productora de variedades autóctonas de uva, Bodegas Pirineos ofrece un acertado equilibrio con las variedades foráneas gracias a la alta capacidad técnica que permite elaborar un amplio portfolio de vinos de primera calidad. Todo con fuerte arrigo y respaldo social gracias a la participación de más de 200 viticultores de la Cooperativa Comarcal de Somontano.

La autenticidad de sus cultivos y el privilegiado microclima de Somontano son, entre otros, los principales secretos para elaborar unos vinos "técnicamente perfectos" que satisfacen desde hace más de 50 años a millones de consumidores.

Día tras día Bodega Pirineros asume el reto de conseguir vinos diferentes, con una estructura competitiva y comprometida con la más alta calidad y tecnología en cada uno de los procesos.



■ 3404 Blanco Joven representa como pocos vinos un carácter abierto, rico, fresco, característico de la complejidad y la suma. En su caso, además, por concentrar la personalidad de dos variedades que desde hace décadas se han arraigado en nuestras tierras de viñedo con singular protagonismo. Chardonnay y Gewürztraminer.

■ Nuestro 3404 Tinto Joven es un vino que nace del trabajo y respeto de Bodega Pirineos hacia las variedades tradicionales Moristel y Garnacha, acompañadas de un magnífico Cabernet-Sauvignon. 3404 Tinto Joven es de color intenso, fresco, afrutado con toda la expresión del Somontano.

■ EL perfume y la elegancia de 3404 Rosado, dan paso a la suavidad y a la frescura de un vino muy completo en matices. Las uvas Tempranillo y Cabernet-Sauvignon conviven en el Somontano más tradicional con otro tipo de vegetación, aportando a 3404 Rosado una gran singularidad.

www.3404.es

3404 BLANCO JOVEN



Amarillo pálido brillante con tonos verdosos.



Muy aromático, floral, cítrico y frutal.



Suave y cremoso, con mucha finura y sabor.

3404 ROSADO JOVEN



Rosado pálido o rubor (blush).



Perfumado, fresco y floral. Cítricos, violetas, cerezas y rosas. Persistente.



Goloso y equilibrado. Gran volumen y suavidad. Acidez que le aporta frescor.

3404 TINTO JOVEN



Color intenso. Con tonos violetas.



Gran expresividad, fresa, frambuesa, frutas rojas y negras, especiados dulces, pimienta.



Seco, largo y muy expresivo.



3404 CRIANZA

Crianza de 12 meses en bodega de roble francés para desarrollar el vino, enriqueciéndolo en matices y sabores, respetando la fruta.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Moristel.

3404
CRÍANZA

NOTA DE CATA



Cubierto de color, con un precioso tono rojo oscuro vivo.



Intenso, fresco, frutal, con buena madera, fruta de hueso en sazón, chocolate, especias, balsámicos. Suave, cremoso y jugoso..



Impactante. Estimulante y maduro.



MONOVARIETAL: 100% Chardonnay

D.O Somontano
Vino blanco joven color amarillo pálido con tonos verdes. En nariz destaca su gran finura y expresión. Presencia de fruta de hueso, cítricos y especias. En boca es sabroso, con buena acidez, cremoso y estimulante. Perfecto maridaje con embutidos, patés, mariscos, pescados azules y salseados.



MONOVARIETAL: 100% Gerwurztraminer

D.O Somontano
Vino blanco joven color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz, destacan: cítricos, flores, rosas, especiados como el jengibre. En boca es jugoso, largo y equilibrado. Alta persistencia aromática. Perfecto maridaje con comida india, marisco, sushi y sashimi, y quesos grasos.



NOTA DE CATA



Amarillo pálido con tonos verdes.



Gran finura y expresión. Fruta de hueso, cítricos y especias.



Sabroso y con buena acidez, cremoso y estimulante. Con mucho sabor.

NOTA DE CATA



Color amarillo pálido con tonos verdosos.



Cítricos, flores, rosas, especiados como el jengibre.



Jugosa, larga y equilibrada. Alta persistencia aromática.



La Gama Montesierra procede de los emblemáticos viñedos de la Sierra de la Candelera, a los pies de la Sierra de Guara.

- Este extraordinario vino blanco suma al carácter frutal de sus variedades una elegante expresión llena de frescor y finura. Su aroma recuerda a cítricos, flores blancas y macedonia de frutas. Su suavidad lo hace muy apetecible.
- Las variedades Cabernet-Sauvignon, Merlot y Tempranillo, procedentes de viñedos muy diversos del Somontano, se adaptan para elaborar vinos jóvenes como este Montesierra Tinto Joven.
- Montesierra Rosado, elaborado con Cabernet-Sauvignon y Merlot, el rosado más típico del Somontano, es una auténtica delicia para los sentidos.

MONTESIERRA BLANCO



Gran amarillo pálido brillante y muy ligero.



Muy amable en la nariz, cítrico y refrescante.



Su suavidad lo hace muy apetecible y fácil de beber

MONTESIERRA ROSADO



Intenso rosa carmin con tonos violáceos propios de su juventud.



Nariz intensa de aromas a frutas rojas, seco y muy fácil.



En boca es suave y cremoso, con una ligera acidez.

MONTESIERRA TINTO



Profundo color cereza picota, ligero.



Aroma fresco a grosella negra, cerezas y menta.



Muy afrutado y con grandes matices de juventud.

SEÑORIO DE LAZÁN CRIANZA

Tempranillo-Cabernet-Merlot.
Sabroso, suave y afrutado.

Apetitoso.

NOTA DE CATA



Cereza madura intensa.



Deliciosa fruta y madera.



Suave, sabroso y lleno de matices
irresistibles.



SEÑORIO DE LAZÁN RESERVA

Tempranillo-Moristel (autéctona) y
Cabernet.

Elegante, intenso y con personalidad.

NOTA DE CATA



Intenso color teja y gran percepción
granate.



Grosella negra, pimienta, clavo,
cítricos o café expresan su
diversidad aromática.



En boca es sabroso, suave, lleno de
matices y muy redondo.



MARBORÉ CUVÉE VINO DE AUTOR

16 meses en barricas de roble francés
de Burdeos y Borgoña.

Variedades de uva: Tempranillo,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Moris-
tel, Parraleta.

D.O Somontano



NOTA DE CATA



Gran color cereza madura.



Aromas de frutas de hueso, cerezas,
albaricoque junto con los tostados
de madera, café, mermelada y
especies como el pimentón.



Suave en boca, cremoso, muy
jugoso y con un tanino dulce. Alta
persistencia aromática.

El blanco con la aguja más refrescante combina la uva blanca Gewürztraminer para ofrecernos un vino ideal para los paladares más jóvenes. Alquézar toma su nombre de una hermosa villa medieval de la Sierra de Guara, en pleno corazón del Somontano. Desde allí parten las actividades de montaña más espectaculares que se pueden hacer por la zona.



El rosado con la aguja más refrescante combina Tempranillo y Cabernet-Sauvignon para ofrecernos un vino ideal para los paladares más jóvenes.



ALQUÉZAR BLANCO



Color amarillo pálido.



Aromas a rosas, flores, cítricos y jengibre.



En boca, suave, afrutado, de gran finura con dulzor equilibrado.

ALQUÉZAR ROSADO



Color fresa intenso.



En nariz, aromas frutales a cerezas, violetas y hierba buena.



En boca, suave, afrutado y rico dulzor equilibrado.



IMPÁS

“IMPÁS” es el resultado de la selección de las mejores uvas blancas.

El vino ha sido criado sobre sus lías y reposado en la botella para obtener un desarrollo aromático excepcional, que contrasta con los blancos habituales de Somontano.

NOTA DE CATA

-  De color amarillo con tonos verdosos.
-  Fragante, el aroma se sale de la copa. Vainilla, cítricos, corteza de limón y de naranja. Olores marinos, yodo, mar, ahumados, tabaco rubio.
-  Soberbio en boca, con mucho sabor, jugoso y denso. Mermelada de albaricque. Intenso y muy largo.

PRINCIPIO

“Principio de Moristel” es el resultado de una de las uvas más tradicionales de la comunidad autónoma aragonesa. Realizado con el 100% de uva Moristel, autóctona de Somontano.

NOTA DE CATA

-  Color de intensidad media, con tonos rojos que denotan un ph bajo y una cierta acidez.
-  Aroma limpio, a frutas rojas como la ciruela o grosella. Té de roca.
-  Acidez algo marcada pero sin astringencias. Su matriz es ácida, con una gran intensidad de fruta, lo que le da la originalidad.



VEGA REAL



La familia Barbadillo, originaria de Burgos, ha conseguido con Vega Real hacer realidad su sueño familiar de volver a sus orígenes.

Vega Real no es solo una gama de vinos sino una forma personal de interpretar la Ribera del Duero. Cada vino es único y tiene su personalidad. Reflejo del entorno histórico de la Bodega.

Vega Real es una Bodega de tamaño medio y sus procesos de elaboración tiene un alto componente artesanal. Apuestan por la optimización en la gestión del viñedo.

Para garantizar cada año la selección de las mejores uvas en función de la personalidad de cada vino, aúnan la gestión del viñedo propio con la integración y gestión total de los viñedos de los 3 mejores viticultores de la zona, en exclusiva para Vega Real.

Esto le aporta flexibilidad en la búsqueda de la máxima homogeneidad y estabilidad cualitativa añada tras añada.



VEGA REAL



NOTA DE CATA



Vino de capa alta, color rojo picota.



Compleja con buena intensidad. Tostados de madera con recuerdos a cacao. Tonos balsámicos y lácticos muy ligeros. Fondo de toques minerales.



Entrada limpia. Muy potente. Gran estructura. Sensación sabrosa. Taninos dulces. La complejidad de nariz se traslada a boca llenándola de multitud de matices. Retrogusto largo y persistente.

VACCAJOS | 24 MESES EN BARRICA

Capa muy intensa con notas de torrefacto, fruta madura y madera de Roble Francés. 24 meses de crianza. Potente y elegante, ideal para carnes rojas y platos de caza. 100% Tempranillo.

Juan Martín Díez

“El Empecinado”

Héroe de la guerra de la independencia Española.

El afamado héroe que trajo de cabeza a las tropas napoleónicas, no solo fue uno de los más destacados jefes de la “Guerrilla”, sino que también fue viticultor y construyó su casa de labranza junto a donde hoy está ubicada la bodega de Vega Real en el término de Castrillo de Duero.





VEGA REAL



NOTA DE CATA



Vino de capa alta, color rojo picota, con ribetes cereza y tonos púrpura con ligeros azulados.



Destaca la fruta roja madura, ligeros tonos lácticos. Muy buena intensidad. Fondos de vainilla, cacao y humo.



Gran amplitud. Tanicidad muy dulce. Frutos maduros, lácticos. Acidez muy equilibrada. Cacao, vainilla. Persistencia larga.

EL EMPECINADO | 12 MESES EN BARRICA

Vinos forjados con un clima inimitable en un lugar único. Vinos que se distinguen por su intenso color, sus armoniosos aromas y su carnosidad. En Bodegas Vega Real tenemos el secreto para lograr vinos mágicos, como El Empecinado. 100% Tempranillo.

Bacchus 2021: Medalla de Oro
Mundus Vini 2017: Medalla de Oro
International Wina Challenge 2016: Medalla de Bronce
Berliner Wine Trophy 2014: Medalla de Oro
Decantar World Wine Awards 2014: Medalla de Bronce

TINTOS



NOTA DE CATA



Brillante de capa media-alta, color rojo púrpura oscuro con ribetes violáceos.



Nariz muy frutal, resaltan los frutos negros. Ligeros aromas tostados.



En boca, entrada sedosa e intensa. Acidez equilibrada, con postgusto de largo recuerdo.



VEGA REAL ROBLE

Vega Real es tradición y experiencia. Respeto y mimo. Paciencia y espera. La esencia del "terroir". El corazón de la Ribera del Duero.

Vega Real Roble es un tinto de intenso color rojo oscuro con ribetes púrpuras. Su aroma a frutos rojos, con toques de fruta madura y madera tostada, anticipa una entrada limpia en boca. La fuerza de su juventud deja una sensación suave y fresca. 100% Tempranillo.

VEGA REAL RUEDA 100% VERDEJO

Color pajizo, elegante y limpio. En nariz es muy aromático y afrutado. En boca es amplio, elegante y equilibrado. Este vino destaca por una acidez muy controlada que lo hace muy agradable.



NOTA DE CATA



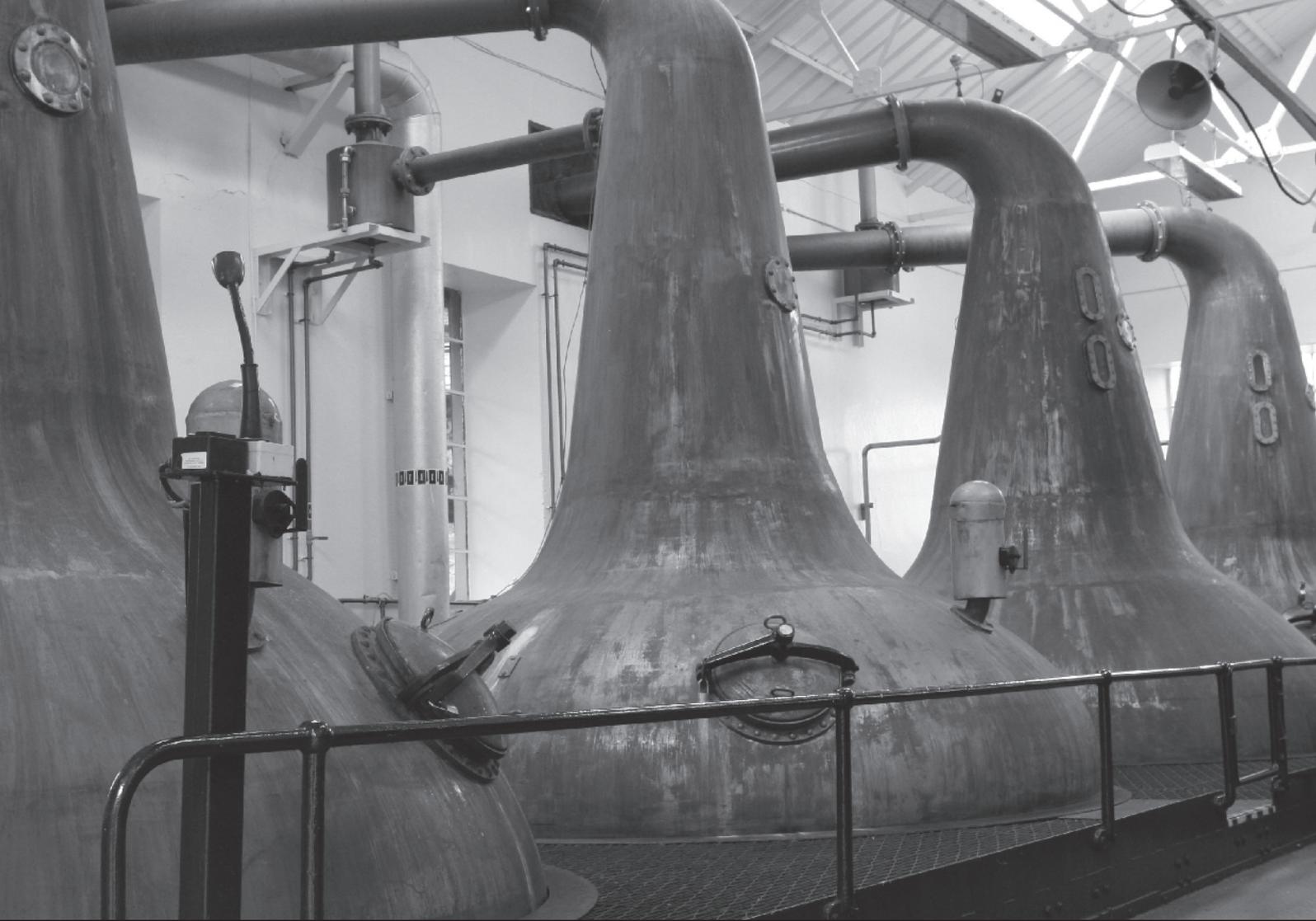
Vino amarillo paja, pálido, limpio y brillante.



Intenso en nariz, en el que destacan las frutas frescas: melocotón, pera, manzana verde, cítricos, pomelo y fondo floral, espino, lilo...



Es muy amplio y estructurado en boca. Tiene una acidez equilibrada. Una explosión de fruta que presenta una ligera sensación de amargor final, típica de la variedad verdejo y una larga persistencia de fruta fresca.



BARBADILLO

DESTILADOS



BRANDY SOLERA GRAN RESERVA

Brandy Solera Gran Reserva es un apreciado brandy que se elabora siguiendo el tradicional método de Soleras y Criaderas. Acredita una vejez superior a veinte años, avalada por el Consejo Regulador del Brandy de Jerez.

Debido a su gran vejez, su producción es obligadamente limitada. Cada botella de Brandy Solera Gran Reserva es numerada y firmada por el capataz de la bodega, responsable de proteger tan valioso brandy.



LIMITED EDITION
SPANISH
Solera
YEARS OF AGEING IN
OAK CASKS
HAVE FASHIONED THE
SEDUCTIVE AND REBELLIOUS

BRANDY SOLERA BB

Solera BB es un brandy de Jerez envejecido durante 18 meses en botas de roble americano envinadas durante largo tiempo con vinos Olorosos de Jerez, y elaborado por el sistema tradicional de Criaderas y Soleras.

De carácter arrollador y diferente, este Brandy Solera BB llega dispuesto a romper moldes. Caoba con reflejos dorados, fragante con notas especiadas de roble, suave y sedoso. Descubre su lado más seductor, ideal para las copas largas de la noche.



PEACH BRANDY

Bebida licorosa elaborada con brandy, extracto de melocotón y vino dulces de color, con un posterior envejecimiento en botas de roble.

Receta traída de allende los mares por Beatriz de Sajonia, esposa del Infante Alfonso de Orleans y Borbón, uno de los primeros aviadores españoles, que en colaboración con Barbadillo, empezaron a producir este licor que vendían a La Casa Real.



BARBADILLO

DESDE 1821

Luis de Eguilaz, 11. Apdo. 25
11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)
T. 956 38 55 00 F. 956 38 55 01

www.barbadillo.com

BODEGA PIRINEOS

Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,5
22300 Barbastro (Huesca)
T. 974 31 12 89 F. 974 30 66 88



VEGA REAL

Ctra. N-122, km. 298,6. Apdo. 95 Peñafiel
47318 Castrillo de Duero (Valladolid)
T. 983 88 15 80 F. 983 87 31 88

 WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR