

BARBADILLO

ES MI VINO



www.barbadillo.com

BARBADILLO

BLANCO

50

Años

Pionero de los vinos del sur



1

CASA DE LA CILLA

1763

Calle Luis de Egulaz
Estilo: Bodega Casa Palacio
Capacidad: 349 botas

Vinos: Vinos viejos, Reliquias y Botas de los niños.

Además: Sede social de Barbadillo desde los años 30 del siglo XX

2

ANGIOLETTI

1749

Callejón de la Comedia
Estilo: Bodega Muejor
Capacidad: 1.942 botas

Vinos: Gama Atamán, V. Quina, primeras clases de Manzanilla Fina, Bota Única Don Berigno

Además: Antigua bodega en la cornisa que separa los barrios Alto y Bajo. Ideal para crianza biológica

3

EL TORO

1791

Calle Luis de Egulaz
Estilo: Bodega de Cuadro
Capacidad: 1.284 botas

Vinos: Manzanilla Nave Trinidad en Rama y Fina
Además: Bodega fundacional de Barbadillo adquirida en 1921 por Benigno Barbadillo. Ideal para crianza biológica

4

SAN ROBERTO

1866

Calle Sevilla
Estilo: Bodega Catedral
Vinos: Anteriormente, contenía manzanillas de crianza media y botas de vino de color muy viejo que aún se conservan. Se mantienen existencias de un brandy vejeísimo y difícilmente clasificable.

Además: Se dedica a celebración de pequeños eventos

5

ARBOLEDILLA

1876

Calle Sevilla
Estilo: Bodega Catedral
Capacidad: 3.898 botas
Vinos: Solera (4, 3 y 2), Arboledilla Levante y Poniente, Manzanilla Ecológica Salicornia, Palo Cortado Arboledilla, proyectos de añada Sumatorio y palo cortado Mirador 2014 (Inédito).

Además: Bodega monumental Ideal para la crianza biológica

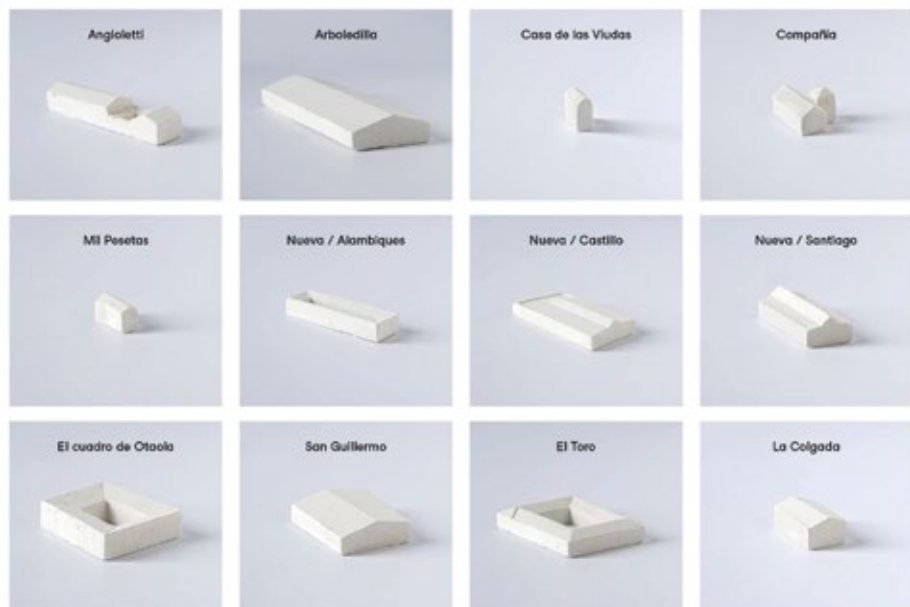
6

SAN GUILLERMO

1868

Calle Virgen de Gracia y Esperanza
Estilo: Bodega Neoclásica.
Capacidad: 1.711 botas
Vinos: Cloroso, Moscatel, Fino y Amontillados Tío Rio y clases intermedias de Príncipe

Además: Antigua bodega de techos casi planos abierta al Patio de San Guillermo, también llamado de los patos



1
CASA DE LAS GATITAS Y MUSEO DE LA MANZANILLA
Siglo XIX

Calle Sevilla
Vinos: VCRS
Amonillado y Oloroso
Además: Antigua casa de vecinos recuperada como Museo de la Manzanilla. Por aquí se accede al circuito público de visitas y a la tienda de vinos abierta al público

2
LA COMPAÑÍA
1717

Calle Luis de Eguluz
Estilo: Bodega Mudéjar
Capacidad: 576 botas
Vinos: Oloroso
Además: Antigua iglesia del desaparecido convento de los Jesuitas



3
LA NUEVA
1867

Plaza del Castillo
de Santiago
Estilo: Bodega Neoclásica
Capacidad: 2.792 botas
Vinos: Manzanillo
Además: Complejo bodeguero con diferentes espacios ocupados por botas de manzanilla de diferentes edades. Altísimos y soberados con usos ya desaparecidos. Se ubica aquí la antigua nave de ahambiques, dedicada hoy a la crianza de manzanillas

4
SAN AGUSTÍN
1876

Calle Santiago
Estilo: Bodega de Cuadro y otras
Capacidad: 4.219 botas (reíne las botas de Colgada, Cuadro, Gascón y Vinagre).
Además: Complejo bodeguero laberíntico lleno de patios y enormes bodegas de crianza. Con techos de teja a un solo agua

5
LA COLGADA
Siglo XVIII

Calle Santiago
Estilo: Bodega Catedral
Vinos: Solear
Además: Curioso edificio de techo colgado. Bodega sin pilares a pesar de su altura y amplitud. Su constructor fue el mismo que el de La Arboledilla.

6
CASA DE LAS VIUDAS
Siglo XVIII

Calle Sevilla
Estilo: Bodega Mudéjar
Capacidad: 92 botas
Vinos: Amonillado Príncipe y Moscatel Viejo Laura

BARBADILLO

M CÁDIZ

Santúcar de Barrameda

Bienvenidos a la esencia de Santúcar de Barrameda, donde cada botella de Barbadillo no es solo un vino, sino un testimonio de más de dos siglos de tradición y excelencia enológica. Desde 1821, nuestra familia ha cultivado y perfeccionado el arte vinícola, combinando técnicas innovadoras con el profundo respeto por nuestra herencia.

La uva Palomino Fino cultivada en la singular albariza, una tierra de alcalinidad prominente refleja nuestra identidad andaluza y fortalece el carácter de cada vino.

Montserrat Molina, nuestra enóloga, aporta un enfoque científico y creativo, desde la innovación en el espumoso local hasta la revitalización de variedades casi olvidadas, garantizando que cada sorbo refleje la magia de Cádiz y su gente.

Barbadillo representa un compendio de la historia, la cultura y la tradición vinícola de Andalucía.

Filadelfia

ES MI VINO

éxico

Z



BARBADILLO



BALBAÍNA

ALBA BALBAÍNA, exclusivamente elaborado con uvas de la variedad Palomino Fina de 28 hectáreas situadas en **Balbaína Alta**, es un reflejo del terroir único y la tradición vinícola de esta región. Este pago se distingue por su suelo de **albariza**, que es fundamental para el desarrollo de la vid y para conferir características distintivas al vino. Este suelo, rico en carbonato cálcico, arcilla y sílice, aporta condiciones óptimas para que las raíces de la uva Palomino Fina se extiendan profundamente en búsqueda de humedad, lo que es crucial durante los meses secos.

El proceso de vinificación de Alba Balbaína comienza con la suave presión de las uvas para obtener el **mosto flor**, que posteriormente fermenta en depósitos de acero inoxidable. Este vino permanece sobre sus propias **lías** durante cinco meses, lo que le confiere una textura y un perfil aromático delicado y elegante, con notas de fruta de carne blanca y matices de brioche. La acidez balanceada y el sabor suave en boca caracterizan a este vino blanco 100% Palomino Fina.

Desde 1975, Barbadillo ha mostrado un fuerte compromiso con la producción de vinos blancos de albariza en el Marco de Jerez, siendo Alba Balbaína un ejemplo emblemático de esta dedicación. Este vino no solo representa la innovación y la calidad que Barbadillo busca constantemente en sus vinos, sino que también es un testimonio de la rica historia vinícola y la capacidad de adaptación de la bodega a las tendencias modernas sin perder la esencia de su legado ancestral.

ES MI VINO

Alba BALBAÍNA

ALBA BALBAÍNA



BARBADILLO

VINO BLANCO TRANQUILO

Palomino fina criado sobre lías
Elaborado con mosto flor



BARBADILLO

Vinos

ECOLÓGICOS



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.

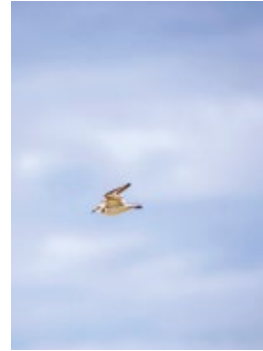
UN SUAVE MATIZ SALINO

Un homenaje a este humilde pez que hace años remontaba en auténticos cardúmenes la cuenca del Guadalquivir.

PATINEGRO

Recibe su nombre de un ave en situación altamente vulnerable que habita en las zonas de litoral y que nidifica en zonas dunares y humedales, conocida como Chorlitejo patinegro.

Un vino que nace como una proclama, que nos recuerda la necesidad de cuidar un ecosistema como el costero, tan extraordinario y al que tanto le deben nuestro paisaje, nuestra cultura y nuestras cosechas.



elo, mar y tierra

TAMARIX

Recibe el nombre de la planta Tamarix Gallica, que está muy presente en la costa de Cádiz ya que se adapta perfectamente a las zonas cercanas al mar con suelos salinos y húmedos. Se trata de una planta que estabiliza suelos arenosos y ayuda a fijar dunas.

Sobre todo en otoño, su color anaranjado-rojizo, encaja con el tono del "moscatel con pieles" al que le da nombre.



SALICORNIA

Un nombre muy adecuado para nuestra Manzanilla, salina y fuertemente ligada a las marismas y la costa de Cádiz.

La Salicornia es una planta silvestre y halófila que crece en las Salinas, con un sabor ligeramente amargo y sabroso.

Siempre fue famosa entre los marineros, que la llevaban con ellos para combatir enfermedades durante las largas travesías. Ahora, además, es un ingrediente cada vez más popular en cocinas y que cautiva a los chefs de los más destacados restaurantes.





BARBADILLO

MANZANILLA

La Manzanilla Solear, se distingue no solo por su sabor y calidad, sino también por la riqueza histórica y cultural de su proceso de producción.

Con una crianza biológica que se inicia en las antiguas bodegas del Barrio Bajo, cerca del muelle de **Bonanza**, Solear es el resultado de prácticas meticulosas y lugares llenos de historia que son fundamentales para su carácter único.

Cada etapa de su crianza es esencial para entender lo que hace a Solear excepcional. Desde las criaderas que pasan por la bodega **Nueva**, construida en 1845, hasta el complejo **San Agustín - Otolaurruchi**, donde pequeñas bodegas se sitúan junto a naves majestuosas bajo la sombra de araucarias que son un hito en el paisaje de Sanlúcar. Estos detalles no son meramente ornamentales, sino vitales para el perfil y la calidad de la manzanilla. La última fase de la crianza ocurre en La **Arboledilla**, donde Solear adquiere su toque final antes del embotellado, un paso crucial que refina aún más sus cualidades.

ES MI VINO

MANZANILLA

Las antiguas bombas de trasiego, caracterizadas por su especial sonido, son mantenidas por Pepe Gordillo y se han convertido en un elemento distintivo del proceso artesanal de la elaboración de Manzanilla. Aunque técnicamente son maquinaria, su sonido y funcionamiento añaden un carácter único a la experiencia de la bodega. Las bombas no solo facilitan el trasiego del vino entre botas, sino que también han evolucionado para ser parte integral de la identidad y la narrativa de Barbadillo.



Solear

DESDE 1821

MANZANILLA
DE BARRAMEDA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BARBADILLO

ESSENCE



BARBADILLO

BLANCO DE ALBARIZA

Dalomino Fina

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

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.

La primera edición se lanzó en 1975 y el producto, al que llamaron "Vino blanco de mesa" no sólo sorprendió sino que resultó ser absolutamente pionero. No había, de hecho, nada parecido en España.

Fue, desde el principio, un vino imitado, admirado y líder en ventas.

ES MI VINO

CLIA DEL SUR

TRADICIÓN GADITANA DESDE 1821



VINO DE LA TIERRA DE CÁDIZ

ESSENCIA DEL SUR



**BARBADILLO MAESTRANTE
BLANCO SEMIDULCE**
La suavidad que va
con los mejores mo-
mentos.

Barbadillo Semidulce destaca por su carácter sutilmente dulce, una cualidad que conecta con las antiguas tradiciones enológicas del sur. Este vino combina suavidad y elegancia, con notas de fruta. Versátil y auténtico, se convierte en compañero inseparable de momentos de pausa cotidiana y de ocasiones festivas entre amigos.

BARBADILLO ROSADO
Atracción a la vista
y luego... un sabor
apasionante.

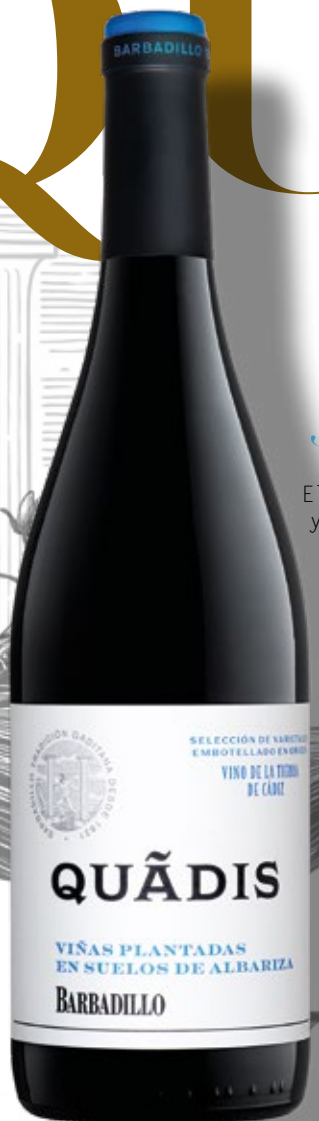
Barbadillo Rosado combina un color tenue y un espíritu fuerte, perfecto para aperitivos, comidas informales y momentos especiales. Elaborado con variedades tintas adaptadas a su tierra, ofrece frescura, honestidad y sabor. Este vino de vocación global, nacido en tierras blancas frente al mar.

BARBADILLO TINTO
Floral y fresco.

Este vino está elaborado con una mezcla de cuatro variedades de uva: Syrah, Tempranillo, Tintilla de Rota y Merlot, todas cultivadas en los viñedos de Gibalbín. Este tinto refleja la calidad y diversidad del terroir gaditano. Ideal para quienes buscan un vino con identidad regional claramente definida.

BARBADILLO

QUA



JOVEN

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

QADIS

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



BARRICA

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.

SELECCIÓN DE VINO
EMBOTELLADO EN
VINO DE LA TIERRA
DE CÁDIZ

QUÃDIS
CRIADO EN BARRICA

VIÑAS PLANTADAS
EN SUELOS DE ALBARIZA

BARRADILLO

BARBADILLO

JEREZ



PALO CORTADO OBISPO GASCÓN

A pesar de que su proceso de elaboración es igual que el del oloroso, el resultado posee unas características organolépticas que lo sitúan entre un amontillado y un oloroso, entre la crianza biológica y la oxidativa.

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 Cuco. Vino de aperitivo, para abrir boca. Suave sin ser demasiado dulce.

PEDRO XIMÉNEZ LA CILLA

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

MOSCATEL LAURA

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

ES MI VINO

ECES



EVA CREAM

Los Creams son, dentro de los vinos de Jerez, vinos generosos de licor. Se hacen por blending de un vino generoso seco con un vino dulce.

Para crear Eva Cream hemos mezclado un Oloroso con cinco años de vejez con un Pedro Ximénez de la misma edad.



BARBADILLO

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 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.

VINAGRES

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.

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.





BARBADILLO RESERVA
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 agri- dulces y para acompañar a los más potentes. Perfecto para caramelizar, por ejemplo, cebollas. Por sus caracterís-



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 agri- dulces y para acompañar a los más potentes. Perfecto para caramelizar, por ejemplo, cebollas. Por sus características organolépticas, un marida- je especial con platos de carne, asados, reducciones y postres.





BARBADILLO

DESDE 1821