

# CARTA de VINOS BLANCOS



## ☞ Vinos de Sevilla ☞

### *-Señorío de Heliche-*

**90% Garrido Fino y 10% Moscatel**

Una historia que comenzó en 1682 en la localidad sevillana de Villanueva del Ariscal, en la antigua Hacienda de San Rafael, que pasó a llamarse Hacienda de "Pata de Hierro", en honor a un caballo blanco que levantó la admiración de un descendiente del último rey moro de Granada. Color amarillo pálido, brillante y transparente. Muy afrutado, con cierto dulzor, procedente de los azúcares naturales de la uva. Muy agradable al paladar, es ligero y suave, con grandes recuerdos de aromas frutales.

### *-Marqués de Eliche-*

**Garrido Fino**

Hoy en día es la 7ª generación de la familia Góngora quien está totalmente dedicada a la elaboración de vinos, vinos finos, generosos y brandies, con el conocimiento y experiencia adquiridos durante más de 300 años.

Color amarillo pálido, con gran limpidez y brillantez. Suave, con notas frutales.

Exquisito paladar seco. Acompaña bien a mariscos y pescados, ahumados, sopas, cremas, quesos frescos y verduras.

## ☞ Vinos de Cádiz ☞

### *-Castillo de San Diego-*

**Palomino Fino**

Castillo de San Diego es un icono para Bodegas Barbadillo y un referente a nivel nacional.

Floral, afrutado, armonioso, ligero. Más que un vino, Castillo de San Diego es una forma de ser.

Según consta en nuestros libros de contabilidad, la denominación "Vino Blanco del Castillo" data de 1883.

Sin embargo, hasta 1975 no empezamos a embotellarlo por añadas, convirtiéndolo en el primer vino blanco producido en Andalucía. Hoy en día es el vino blanco más vendido de España.

## ☞ D.O. Rueda ☞

### *-Pregón-*

**Verdejo**

Elaborado con la variedad verdejo proveniente de uvas seleccionadas de viñedos entre 10 y 20 años.

Vendimia nocturna. Desfangado en frío y fermentación a 16°C en depósitos de acero inoxidable.

La maceración de las uvas se la realiza en frío durante 10 horas, antes del prensado.

La fermentación se la hace en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y removidos para mantener las lías en suspensión. Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Limpio y brillante.

Aroma a frutas blancas con un fondo herbal y anisado.

En boca es sabroso, fresco y equilibrado.

De entrada suave y final persistente.