

## **Bodegas Barbadillo en Sanlúcar espera recolectar 10 millones de kilos de uva en esta campaña**



### **Noticias**

Ha iniciado esta semana su vendimia de 2015 y prevé que la vendimia se alargue hasta principios de septiembre.

Las Bodegas Barbadillo de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), primera comercializadora de manzanilla y una de las pioneras en la producción de vino blanco, ha iniciado esta semana su vendimia de 2015 en la que espera recolectar 10 millones de kilogramos de uva palomino de "excelente calidad".

Según ha informado Barbadillo en un comunicado, se prevé que la vendimia se alargue hasta la primera semana de septiembre y, a pesar del calor de los últimos días, la calidad de la uva se ha calificado como buena.

De los 10 millones de kilos de uva que se esperan recolectar, aproximadamente 2,5 procederán de las 300 hectáreas de viñedos propios de uva palomino fina que las bodegas poseen en sus fincas de Santa Lucía y Gibalbín.

El resto se recolectarán en viñas seleccionadas entre las de mayor calidad del marco ubicadas en pagos de Jerez y Sanlúcar de Barrameda, de un total de 35 proveedores con los que Barbadillo mantiene contratos plurianuales de compra de uva.

Al día se recolectan unos 500.000 kilos de uva, repartidas entre vendimia mecanizada y vendimia manual. La vendimia mecanizada se realiza de noche y hasta las primeras horas de la mañana mientras que la manual se lleva a cabo por la mañana para evitar las altas temperaturas de la tarde.

Hasta el momento, los datos de las viñas cosechadas tienen un graduación probable que oscila entre los 11,5 y los 12 grados de alcohol. La bodega espera que, con la moderación de las temperaturas en las próximas semanas, la maduración siga su curso con normalidad.

Con esta vendimia, Bodegas Barbadillo lanzará al mercado nuevas añadas de productos como Castillo de San Diego, su vino blanco estrella que este año celebra su 40 aniversario.

Este proceso de vendimia tuvo una frase preliminar a finales de julio en la que la bodega recogió la uva Chardonnay que usa para el coupage, junto a la palomino, de su brut Barbadillo Beta. Este vino ya ha fermentado y confirma las expectativas de buena calidad sobre esta cosecha.

En cuanto las variedades tintas, Barbadillo espera empezar con la recolección de Merlot, que es la última más temprana, en los últimos días de agosto y después seguirá con las demás variedades: Tempranillo, Syrah, Petit Verdot y Cabernet Sauvignon.

Bodegas Barbadillo, fundada en 1821, es una bodega 100% familiar productora de las denominaciones, Jerez-Xeres-Sherry, Brandy de Jerez, Vinagre de Jerez, Vinos de la Tierra de Cádiz y D.O. Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, que lidera con una cuota de existencias superior al 50%.

Actualmente Barbadillo ha desarrollado nuevos productos dentro de su zona geográfica y ha incorporado bodegas en otras denominaciones de origen como Bodegas y Viñedos Vega Real en la D.O. Ribera de Duero y Bodega Pirineos en la D.O. Somontano.

Redacción