



Vinos que cuentan,
enseñan y celebran la vida



Vinos de Vexèr. 1870

Fundada en 1870, Bodegas Gallardo es la más antigua del municipio y nació como un proyecto familiar comprometido con rescatar y preservar las tradiciones vinícolas de la provincia de Cádiz. A lo largo de los años, ha logrado posicionarse tanto con sus vinos tradicionales, así como con la nueva generación de vinos tranquilos ya bien afianzada en la zona.

La bodega se encuentra situada en un enclave privilegiado moldeado por la riqueza de las distintas culturas que han pasado por ella: desde los fenicios hasta la actualidad.

Hoy, seguimos ese legado.

Le presentamos nuestra selección de vinos, creados bajo la filosofía de ofrecer un vino para cada momento y de que el vino forma parte de nuestra cultura de vida.



Vino Blanco de Pasto elaborado con uva Palomino que representa la tradición enológica de nuestra zona. De color amarillo pálido con notas aromáticas a bollería, masa madre, manzana verde y flores blancas. En boca es salino e intenso, siendo a la vez fresco y muy amable.



Vino Blanco Seco elaborado con uva Chardonnay, de color amarillo, de intensidad alta, muy brillante y límpido. De intensidad aromática edia encontramos notas afrutadas tropicales. En boca es ácido, vivo, nercioso. Entrada agradable y reposada sabor y retrogustro fresco.



Vino Blanco Semidulce elaborado con uva Zalema, con un paso en boca meloso y persistente con un final abocado. Notas de heno y hierba recién cortada. Dulzor natural producto de los azúcares de la propia uva.



Vino Tinto elaborado con Merlot y Syrah, seleccionando las uvas de distintas zonas de Cádiz reflejando la diversidad presente en la provincia en sus dos máximos exponentes: mar y monte. Envejecido 4 meses en roble francés.



GENEROSOS

Vino Dulce Natural de la variedad Pedro Ximénez sometido a crianza oxidativa, el objetivo es la armonía conseguida entre el dulzor y la madera presente en el vino. Con notas torrefactas de café y cacao, impregnado por un leve sabor a nueces e higos.



Vino generoso seco de larga crianza, de color caoba y alta persistencia en boca. Aromáticamente complejo con notas de fruto secos de cascara, cacao e higo.



Vino Dulce Natural de crianza oxidativa donde se maceran naranjas obteniendo un producto con aromas y sabores muy característicos. Encontramos matices de matalauva, cardamomo, orejones y azahar junto con los de frutos secos de cáscara. La armonía del producto es difícil de superar.



Vino Blanco Dulce Natural elaborado con uvas Pedro Ximénez ligeramente pasificadas; Ligera crianza en madera. Esto hace que se conjuguen los aromas y sabores primarios.





Ctra. Vejer-Barbate s/n (La Barca)
11150 Vejer de la Frontera, Cádiz
+34 956 45 10 80
info@bodegasgallardo.com

bodegasgallardo.com