



Manzanilla®



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Manzanilla
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: $4.0 \pm 0,5$ g/l ácido tartárico
pH: $3.1 \pm 0,1$
Azúcar residual: Menos de 2 g/l
Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg/l
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 400 Hectáreas
Edad: 30 años
Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea
Tipo de suelo específico: Albariza
Poda: Poda cordón simple
Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración
Tipo de Vendimia: Manual a granel
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 22°
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 4 años bajo velo de flor
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: La Nueva, Angioletti, Toro y Pastora
Botas totales: 7.000
Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano
Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15% vol. Este vino fortificado llamado "sobretablas" se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Este velo, formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color amarillo pajizo
NARIZ: En nariz destacan las notas clásicas de la manzanilla: aceituna, frutos secos, levaduras y recuerdos marinos.
BOCA: Su paso por boca es amable, punzante, buena acidez, cuerpo, voluminosa y larga.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante lo convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, espárragos, sopas frías o calientes, marisco o salmón. Su particular sabor es el complemento ideal para frutos secos, soufflé de bacalao, melón con jamón y quesos suaves. Si prefiere una combinación sorprendente, pruébelo con comida japonesa como sushi ó platos exóticos subidos de especias, ya que, por su baja acidez y por su ligera salinidad, es un vino que restablece el equilibrio en boca dominando además en el postgusto la fragancia de esas comidas.

Para disfrutar mejor de sus especiales características, se aconseja consumirlo antes de que pasen nueve meses - un año desde su embotellado. Servirlo muy frío a una temperatura de servicio recomendada de 6° a 8° C. Para aperitivo, servir en catavino jerezano hasta la mitad con el fin de apreciar mejor su delicado aroma y durante las comidas, en copa de vino blanco.

FORMATO

Botella con capacidad de 37,5 cl en caja de 12 bot.
Botella de 75cl. en caja de 12 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821