

MANZANILLA EN RAMA SACA INVIERNO 2013



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: D.O. Jerez-Xérez-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
Tipo de Vino: Manzanilla
Variedad de uva: Palomino Fina 100%

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: 3.5 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.1 ± 0.1
Azúcar residual: Trazos
Sulfuroso total: menos de 100 mg/l

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 doble cordón
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: 18º
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 10 años
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda
Bodegas de crianza: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Arboledilla, Pastora y Toro
Botas totales: 13.050
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

De intenso color amarillo con reflejos dorados y carácter vertical en nariz, esta manzanilla presenta una entrada en boca suave, amable; poco a poco se descubren notas amargas presentes en las manzanas viejas para terminar con un final largo y gustoso. Gracias a un otoño seco y templado, el vino ha acumulado fragantes aromas de crianza. Aroma que el frío de las últimas semanas antes de la saca han integrado en el vino dando como resultado una manzanilla con un profundo carácter de crianza de velo.

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, mariscos, salmón o arenques. 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 es un vino que por su baja acidez y por su ligera salinidad restablece el equilibrio en boca dominando el postgusto, además la fragancia de esas comidas.

CONSERVACIÓN

- * Guardar en sitio fresco
- * Temperatura aconsejable de conservación, entre 15º y 18º, sin variaciones sensibles
- * Evitar almacenar junto a sustancias de olor intenso y desagradable
- * Los ruidos, la luz y altas temperaturas son enemigos del vino
- * Colocar las botellas en posición vertical

FORMATO

Botella con capacidad de 37,5 cl en caja de 6 bot.