



## D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

### NOTA DE CATA

Nueva Manzanilla en rama de alta calidad, pero que a la vez, fuera comprensible por la generalidad de los consumidores, sin necesidad de caer en la complejidad y exigencia que pueden ofrecer otras propuestas en rama de la empresa (Pastora, Saca Estacional y Levante Poniente). El resultado de este proceso de creación es un vino de marcado carácter biológico, una Manzanilla de libro, rica y equilibrada, sabrosa, sugerente dentro de su



# BARBADILLO

DESDE 1821



## D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

### NOTA DE CATA

**Vista:** Muy limpio, color amarillo pálido con bonitos reflejos, muy brillante e intenso.

**Nariz:** En nariz franco al olfato, con intensidad y finura que da la prolongada crianza en flor, con toques salinos y yodados.

**Sabor:** Extraordinariamente seco al paladar pero suave y armonioso al postgusto, sutil, salino, con sabor muy persistente.

*en Rama*



## D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%  
Manzanilla Pasada en Rama

### NOTA DE CATA

Resultado de un verano con temperaturas variables, lo que ha conferido mayor complejidad de matices a su crianza biológica, mostrando toda su intensidad y carácter, y manteniendo aun así, los aromas salinos y frescos de la manzanilla de Sanlúcar.



## D.O. Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Palomino Fina 100%

### NOTA DE CATA

Pastora es una manzanilla “Pasada” característica por su color dorado, aromas marcados a levadura y sabor a nueces y camomila.

La entrada y permanencia en boca es especialmente suave.



# BARBADILLO

DESDE 1821