



MANZANILLA **Solear** BARBADILLO

"Nacida del romance entre el mar y poniente, Solear es esencia de Sanlúcar de Barrameda embotellada. Manzanilla fina y vieja, de carácter alegre, criada largamente en bodegas centenarias propias repartidas por esa localidad ubicada en la desembocadura del Guadalquivir."



DATOS BÁSICOS

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

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado Alcohólico: 15.0 % vol.
Acidez total: 3.5 ± 0.5 g/l ácido tartárico
pH: 3.2 ± 0.1
Azúcar residual: Menos de 2 g/l - 0 g/l;
o "Trace levels only"
Sulfuroso total: menos de 20 mg/l
Alérgenos: Sulfitos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía
en Jerez Superior
Nº de Hectáreas: 500 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: Mecánica
Fecha de inicio: Habitualmente a mediados
de agosto
Duración: 17 días

VINIFICACIÓN

Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros
Temperatura: 18°
Tiempo: 10 días
Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN

Tipo de crianza: Biológica
Sistema: Criaderas y Solera
Tiempo de crianza: 6 años
Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda

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

MARIDAJE Y CONSUMO

Su color amarillo pálido y su aroma fragante la convierten en perfecto acompañante de tapas, aperitivos, entrantes como jamón, espárragos, sopas frías o calientes, marisco o salmón. 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.

FORMATO

Botella con capacidad de 37.5 cl en caja de 12 botellas.
Botella con capacidad de 75 cl en caja de 6 botellas.

PREMIOS

95 Puntos – The Wine Spectator Top 100 Wine List
Medalla de Bronce – Decanter World Wine Awards 2013
93 Puntos – Guía Peñín 2016
97 Puntos – Guía Proensa 2016
Medalla de Bronce – The Drink Bussines Fortified Masters 2013
Medalla de Plata – The Selection Magazine Sherry Competition 2015 (Alemania)
91 Puntos – Ultimated Wine Challenge 2015 (USA)
Medalla de Oro – Challenge International Du Vin 2015 (Francia)
95 Puntos – Guía Gourmets 2016



BARBADILLO

DESDE 1821