



# MANZANILLA **Solear** BARBADILLO

*Nacida del romance entre mar y poniente, Solear es esencia de Sanlúcar de Barrameda embotellada. Manzanilla de carácter alegre, criada en viejas bodegas propias repartidas por esta 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 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

**Top 100** - Vinos Españoles Wine Spectator



**BARBADILLO**

DESDE 1821