



MANZANILLA Solear BARBADILLO

DESDE 1821

Manzanilla Solear nace en 1938, fruto de la obsesión de Manuel Barbadillo por crear una Manzanilla única, que fuera fina y añeja a la par. Solear recorre durante sus seis años de crianza bajo velo de flor 5 cascos bodegueros, recorriendo El Barrio Alto de Sanlúcar, desde la bodega del antiguo convento de San Agustín hasta la Arboledilla, donde la crianza biológica alcanza su máxima expresión. Una larga crianza en una ubicación privilegiada es lo que marca el carácter de este vino fragante, amable, suave a la vez que añejo.

En 2021 Bodegas Barbadillo cumple doscientos años de historia y ha querido recuperar con mimo la imagen con la que Solear vio la luz.

Así es esta edición especial, **la Manzanilla de siempre con la imagen de entonces.**

DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen:

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Tipo de Vino: Manzanilla

Variedad de uva: Palomino Fina 100%

DATOS ANALÍTICOS:

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

Sulfuroso total: menos de 50 mg/l

Alérgenos: Sulfitos

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.

