



## MANZANILLA **ÁS** de MIRABRÁS - SUMATORIO

El punto de partida de esta Manzanilla es el vino blanco ÁS de Mirabrás de la cosecha 2019.

El vino Manzanilla ÁS de Mirabrás-SUMATORIO es joven de crianza estática. El velo ha hecho un trabajo liviano, aportando complejidad aromática y afilamiento en boca, pero sin llegar a los estándares de una biológica en criaderas y soleras. Es una Manzanilla por tanto con alma de vino blanco.

Proviene de botas de Manzanilla criadas por separado. Cada una desarrolló una crianza biológica independiente, hasta ahora, que hemos decidido lanzarla al mundo haciendo un sumatorio de una parte de ellas.

### **DATOS BÁSICOS**

Tipo de vino: Manzanilla  
DO: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda  
Variedad: Palomino Fino  
Embotellada en rama

### **CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS**

Grado alcohólico: 15.0 % vol  
Acidez total: 4.9 g/L  
pH: 3.25  
Sulfuroso residual 10 mg/L  
Alérgenos: Sulfitos



**BARBADILLO**

DESDE 1821