



VALDESPINO

— EST. 1875 —

PREMIUM COLLECTION

DELICIOSA

MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Manzanilla Deliciosa lleva implícita la suave frescura del océano Atlántico y del río Guadalquivir. La uva con la que se elabora proviene fundamentalmente del Pago de Miraflores, uno de los principales pagos costeros sanluqueños. Sus dos sacas proceden de botas seleccionadas de la solera de la emblemática Bodega Misericordia, situada en el barrio alto de Sanlúcar de Barrameda.

Definitivamente, delicada y deliciosa.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	EDAD MEDIA 6 años.
PAGO Pago de Miraflores.	SACAS Otoño y Primavera.
SUELO Albariza de lentejuelas principalmente con una capa de Lustrillo y Albariza de tosca cerrada.	ACIDEZ TOTAL 4,5 g/l.
TIPO DE CRIANZA Biológica (bajo velo de flor).	AZÚCAR RESIDUAL <2 g/l.

CATA

En nariz, notas sutiles a fruta blanca, muy mineral.
En boca, muy seco, mineral, destacando su sutileza y elegancia.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar comidas informales.
Perfecto maridaje con embutidos, conservas, mariscos y productos de sabor salino en general.

 15° GRADOS	FORMATOS	UDS./CAJA
	37,5 cl	12
	75 cl	6

