



VALDESPINO

— EST. 1875 —

CLASSIC COLLECTION

DELICIOSA

MANZANILLA EN RAMA

SACA DE PRIMAVERA 2022

Esta manzanilla lleva implícita la sueva frescura del océano Atlántico y del río Guadalquivir. La uva con la que se elabora proviene fundamentalmente del pago de Miraflores, uno de los pagos costeros sanluqueños más emblemáticos.

Su única saca anual procede de botas seleccionadas de la solera de la emblemática Bodega Misericordia, situada en el barrio alto de Sanlúcar de Barrameda, y se realiza en primavera, momento donde la Flor se presenta más activa que en otras estaciones.

Definitivamente, delicada y deliciosa.

VARIEDAD 100% Palomino Fino.	EDAD MEDIA 6 años.
PAGO Pago de Miraflores.	SACAS Primavera.
SUELO Albariza de lentejuelas principalmente con una capa de Lustrillo y Albariza de toska cerrada.	ACIDEZ TOTAL 4,75 g/l.
TIPO DE CRIANZA Biológica (bajo velo de flor).	AZÚCAR RESIDUAL <2 g/l.

CATA

Aromas salinos, intensos, con notas de almendras, manzana y levadura, típicos de su crianza bajo velo de flor. Seco, con gran cuerpo y persistencia. Final muy agradable.

GASTRONOMÍA

Combina a la perfección con toda clase de mariscos. Sorprendente con jamón y queso. Armoniza de manera fantástica con espárragos y alcachofas. Muy recomendable con conservas: sardinas, caballa, y mejillones. Espectacular con salazones: anchoas y mojama.



FORMATOS

UDS./CAJA

37,5 cl

12



92

Robert Parker

92

Wine Spectator