



VALDESPINO

— EST. 1875 —

EXTRA LIMITED BATCHES

LA ESPECIAL 2016 MANZANILLA EN RAMA

Esta manzanilla procede de una sola viña: Miraflores La Baja, situada en el Pago de Miraflores, el "Grand Cru" de Sanlúcar de Barrameda. Un viñedo costero único y exclusivo con cepas de hasta 70 años de antigüedad que dan un rendimiento excepcional. Además, La Especial, está criada en estático, algo poco frecuente dentro de la Denominación de Origen. Otra característica destacable es su proceso de fermentación. Éste se realizó en botas de roble americano, arrancando de forma espontánea, sin adición de levadura, seguida de un desfangado. El vino resultante se fortificó a 15° con destilado proveniente de uva Palomino Fino. Posteriormente, 30 botas fueron lacradas para su certificación oficial como Manzanilla de Añada por el Consejo Regulador, y 12 las finalmente escogidas para transmitir la esencia del terruño de Miraflores con su carácter complejo, sutil y elegante, y dando así lugar a un lleno muy limitado. Manzanilla La Especial 2016 se presenta en rama, lo que mantiene intactas sus características organolépticas originales.


| | |
|--|--|
| EDAD 8 años. | TIPO DE CRIANZA Biológica Bajo Velo de Flor en Estático. |
| VARIEDAD 100% Palomino Fino. | ACIDEZ TOTAL 4,49 g/L |
| PAGO Pago de Miraflores. | AZÚCAR RESIDUAL 0 g/L |

CATA

Muy compleja. Ligeramente cítrica con notas de pomelo y un fondo de albaricoques secos. Notas yodadas, salinas y de almendras tostadas. De entrada, melosa, es untuosa, con un final muy seco, largo, con recuerdos a sal marina.

GASTRONOMÍA

Combina especialmente bien con ostras, almejas de Carril al natural, sushi, sashimi, pescado a la brasa o salmón ahumado.

| | | |
|---|--------------------------|-----------------------|
|  15,5° GRADOS | FORMATOS 75 cl | Uds./CAJA 6 |
|---|--------------------------|-----------------------|

