

LA GITANA

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

MANZANILLA EN RAMA

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Manzanilla La Gitana en Rama es un vino embotellado sin estabilización en frío, ni filtración que evita al máximo cualquier tratamiento previo al embotellado, de manera que la diferencia entre el vino que uno podría catar directamente de la bota sea mínima respecto del que encontramos en la botella. De este modo, la Manzanilla en Rama La Gitana permite descubrir toda la pureza de una manzanilla perfectamente elaborada tipo Pasada. De la bota a la copa, como gustan decir en la misma bodega.

100% palomino fino de las soleras centenarias de la bodega, con 8 años en botas de roble americano de 150 años le otorgan a la Manzanilla en Rama La Gitana una máxima expresión que recoge todos los matices de bodega. De color amarillo pajizo y fragancia marinera, de aromas complejos y punzantes, con notas características de su crianza biológica: fruto seco, levadura, madera antigua, hierbas y recuerdos salinos. De boca fresca y ligera, untuosa y delicada.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido pajizo, con matices verdosos que recuerda a la uva y el mosto del que procede. En nariz es complejo, punzante y delicado. Los aromas característicos derivados de su elaboración y crianza biológica, le imprimen a este tipo de vino una peculiar personalidad influenciada por la fresca fragancia de la brisa marina que llega a nuestras bodegas situadas en la proximidad del mar. En boca es fresco, seco, ligero al paladar y con un toque amargo.

MARIDAJE

Es ideal para toda clase de tapas, así como para acompañar pescados, mariscos, ahumados, carnes blancas y ensaladas, platos vegetarianos como una gran anfitriona de cualquier aperitivo.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com