

# LA GITANA

## D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

### MANZANILLA

#### FORMATOS

**0,37L**

**0,75L**

#### VARIEDADES

100% Palomino Fino.

#### ELABORACIÓN

Manzanilla "La Gitana" se elabora a partir de uvas Palomino Fino que son cuidadosamente cultivadas en suelos blancos de albariza, (+80% carbonato Cálcico) muy preciados para poder obtener mostos muy finos y de gran calidad. Las uvas proveniente de la Finca "El Cuadrado" situada en el histórico pago de Balbaina Alta. Es considerado uno de los pagos con mayor influencia atlántica de todos los pagos de Jerez Superior.

Por lo tanto el Mosto que se obtiene de esta finca tiene unas características perfectas para criar Manzanilla y de ahí le viene en gran parte su peculiar salinidad. Los vinos entran en nuestras soleras que datan de 1792 y están tres años en la Bodega de San Fermín en el barrio bajo de Sanlúcar donde la exposición al Río es directa (300 metros de la orilla). Después de los tres años pasan a nuestra bodega principal de San Fermín por otros dos -tres años más, donde terminan de afinarse y pulirse en los toneles gordos que datan del inicio de la construcción de la bodega y que nunca se han movido de su sitio original.

Durante todo este tiempo (5-6 años) los vinos han pasado por el sistema de Criaderas y Soleras siempre bajo el cuidado continuo del velo de Flor que hace de este vino, un milagro y lo cuida de la oxidación.

El hecho que San Luis sea la bodega Catedralicia más cercana al Río/Atlántico hace que la flor sea de un espesor mayor que en cualquier otra bodega de la zona y es por eso que nuestra manzanilla se caracteriza por ser la más fina de los finos y manzanillas.

#### 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)