

LA GITANA

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

MANZANILLA ANIVERSARIO

FORMATOS

0,50L

VARIETADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Según los métodos tradicionales, Manzanilla La Gitana se elabora a partir de mosto de uva de la variedad Palomino fino, cuidadosamente cultivada en suelos blancos de albariza, muy preciados para obtener mostos muy finos de gran calidad.

Las uvas provienen de nuestros propios viñedos situados en los pagos de Balbaina y Miraflores, considerados los mejores del marco de Jerez.

La vendimia se realiza a principios de septiembre, cuando la uva alcanza su perfecta madurez, y es el mosto de yema, obtenido sin ejercer presión sobre las uvas, el destinado para la elaboración de Manzanilla Pastrana.

La fermentación alcohólica se lleva a cabo controlando en todo momento la temperatura y aprovechando las levaduras naturales de la viña. Una vez concluida la fermentación, los mostos son fortificados con alcohol vínico hasta 15º.

Con el sistema tradicional de Criaderas y Solera, en botas de roble americano, se produce la crianza biológica de este vino, bajo el velo de flor que forman las propias levaduras. Sólo en Sanlúcar de Barrameda, influenciada por la brisa marina, se dan las condiciones climáticas adecuadas para la crianza de Manzanilla y con un largo proceso de envejecimiento. Ha sido seleccionada de botas centenarias y se ha embotellado en conmemoración a su 225 Aniversario.

NOTAS DE CATA

Amarillo dorado brillante con pequeños matices ámbar. En nariz es punzante, complejo, aromas salinos y de frutos secos con notas de crianza oxidativa. Boca compleja, potente y equilibrada, muy seca, con un sabor delicado, elegante y persistente.

MARIDAJE

Es ideal con aperitivos y tapas, como aceitunas, almendras, patés, consomés, embutidos, quesos e incluso platos elaborados de pescado y mariscos.



ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com