

LA GITANA

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

MANZANILLA PASADA PASTRANA

FORMATOS

0,75L

VARIETADES

100% Palomino Fino.

ELABORACIÓN

Pastrana nace en 1985, cuando Javier Hidalgo pone en marcha junto con su buen amigo Cristiano van Zeller, bodeguero del Douro portugués, un proyecto nuevo, consistente en elaborar un vino totalmente especial, procedente de un único viñedo de calidad excepcional, al estilo Chateau Francés y donde solo y exclusivamente se usarían los viñedos de esta finca para elaborar este sublime vino. (Single Vineyard).

Se comercializó por primera vez en 1997 y es el resultado de la elección más estricta de los mejores mostos de esa finca que junto al envejecimiento de más de 12 años y siguiendo los métodos tradicionales de la zona la convierten en una de las mejores Manzanillas que se producen en la zona del Jerez.

El resultado es una manzanilla vieja, pasada, al estilo clásico más puro, sin someterse a ningún tipo de filtración ni estabilización por frío, La Reina de las Manzanillas.

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