



3 EN RAMA

MANZANILLA DE SANLÚCAR

VARIEDAD

100% Palomino.

CRIANZA

Situada en la desembocadura del **Gualdalquivir**, **Sanlúcar de Barrameda** posee un microclima que impregna con un toque salino único la superficie del velo de "Flor" de la Manzanilla. Esta Manzanilla, seleccionada por su delicadeza, envejece bajo velo de "Flor" en botas de roble americano durante **5 años** y se embotella **sin ningún tratamiento**.

SACA

Embotellado en **Primavera 2022**.

NOTAS DE CATA

Color **amarillo limón** con reflejos dorados. Fresca, **salina** y punzante en nariz. La **camomila**, el **hinojo** y la almendra tostada se entrelazan con la **soja** y matices **herbáceos**. En boca es ligera y **salina**, con un final amargo y **almendrado**.

SERVICIO

Disfruta esta Manzanilla En Rama fría (7-9°C) con **ostras** o **ceviche de lubina**.

Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volátil	Acidez Total	Azúcar Residual	Vejez Total
15%	0,9857	3,31	0,17	4,1	0,02	5 años