MICAELA
Manzanilla

Tipo de Vino: Manzanilla
Variedad de Uva: Palomino Fino.
Denominación de Origen: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.
Vejez Promedia: 3-4años.

Elaboración y Crianza: Se trata de vinos procedentes de mostos de la variedad palomino, obtenidos mediante presiones suaves y sometidos a fermentación completa. El posterior encabezado a 15% vol. propicia la crianza biológica, que debe de llevarse a cabo íntegramente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Las especialísimas condiciones microclimáticas de nuestra bodega situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor con características organolépticas muy peculiares. Esta crianza biológica se prolonga durante un período de tres-cuatro años y se realiza en botas de roble americano mediante el tradicional sistema de criaderas y solera.

Características Físico –Químicas:
Grado Alcohólico: 15% Vol. Azúcar :<5gr/l.
Acidez Total: 3,5-5,00 gr/l. Acidez Volátil: 0,15-0,35 gr/l.
Contenido en glicerina: <2gr/l.

Características Organolépticas: Pajizo pálido. Nariz limpia e intensa con atractivas notas de hierba fresca, frutal y con profundidad. En boca resulta fresca, con suave amargosidad, muy buena acidez, con un paso por boca sencillo pero placentero. Buen desarrollo.

Maridaje: Mojama, Boquerones en Vinagre, Bacalao Salado Sopas Frias (Ajo Blanco y Salmorejo), Embutidos y Anchoas. Shushi, Vichyssoise, Ceviche y Tapenade.

Conservación y recomendaciones: Las cajas deberán ser almacenadas en un lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, Servir muy frio entre 7 y 9 ºC.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo