



XIXARITO

Manzanilla Pasada en Rama

Tipo de Vino: Manzanilla Pasada.

Variedad de Uva: Palomino Fino.

Denominación de Origen: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda.

Vejez Promedia: 7-8 años.

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. Al ser un producto denominado “pasada en rama” conjuga dos sonetos, uno de ellos la frescura de un producto hermanado con su bota y otro de la finura y elegancia de su equilibrio pre-oxidativo. Las especialísimas condiciones microclimáticas de nuestra bodega situada en la desembocadura del río Guadalquivir, propician el desarrollo de un velo de flor con y al ser un producto 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: 0,15-0,40 gr/l.

Contenido en glicerina: <2gr/l.

Características Organolépticas: Amarillo pálido Nariz intensa, franca Notas de maderas viejas, algún toque de flores ajadas y toques de frutos secos. Delicados recuerdos a la crianza biológica. En boca en carnosa, muy seca, con bastante peso, excelente acidez y buen recorrido con un final levemente amargoso.

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 frío entre 7 y 9 °C.

Manuel Torres Zarzana - Enólogo