

Manzanilla Solear



Vino blanco muy seco con DO Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda

Calificación Sin calificación

Precio

precio 5,41 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción



Manzanilla Solear

Manzanilla Solear es un **vino blanco muy seco y fino**, que se elabora únicamente con uvas de la variedad Palomino Fino. Posee la **Denominación de Origen Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda**. Pertenece a **Bodegas Barbadillo**, fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda, Cádiz. Desde su creación, con las primeras manzanillas, la empresa ha ido evolucionando hacia la elaboración de vinos cada vez más innovadores.

Elaboración

La vendimia de la uva se realiza a mano y a granel en los viñedos de Gibalbín y Santa Lucía, en **Jerez Superior**. Para la fermentación se utilizan levaduras autóctonas previamente seleccionadas por la bodega, y se lleva a cabo durante un periodo de 10 días a una temperatura controlada de 18º en depósitos de acero inoxidable de gran tamaño. La crianza es biológica, bajo velo de flor, siguiendo el **sistema de soleras y criaderas** durante un periodo de 6 años.

Notas de Cata

A la vista presenta tonos amarillo pálido, brillante e intenso. Al olfato es muy aromática y delicada, con notas salinas y a yodo. Al paladar es muy seca, con toques armoniosos y suaves, de sabor persistente y baja acidez. Se aconseja consumirlo a una temperatura de entre 6º y 8º, acompañando aperitivos, entrantes, sopas, pescados y mariscos, así como con cocina japonesa y exótica. Graduación: 15%.



Comentario

Lunes, 04 Septiembre 2017

Solear es una manzanilla con personalidad, llena de aroma y sabor. Sus 6 años de crianza bajo velo de flor la hacen insuperable.

Fernando Calderón