



## LAS BOTAS MANZANILLA APARTADA

### D.O. SANLÚCAR DE BARRAMEDA

Vino tradicional de Andalucía Occidental fortificado.

**Tipo:** Manzanilla.

**Estilo:** Apartada.

**Proceso de crianza:** Prolongadísima crianza biológica, donde la influencia oxidativa aparta y domina los caracteres del velo de flor.

**Saca:** tercera, junio 2018, 1200 botellas.

**Vejez media:** en torno a 12 años.

**Localización:** Sanlúcar de Barrameda.

**Selección:** Soleras centenarias sobre bajetes de piedra ostionera de la manzanilla San León. Reserva de la Familia, de Bodegas Herederos de Argüeso.

**Conjunto:** 4 botas. nº 1 y nº 2; 10,3 @ de cada una. - nº 15 y nº 35; 8,3 @ de cada una.

**Vinífera:** Palomino.

**Ubicación del viñedo:** Miraflores y Balbaína

**Tipo de suelo característico:** Albariza.

**Graduación:** 15 % Vol.

**Formato:** botella con capacidad de 0,50 cl, en caja de 6 botellas.

**Servicio:** en copa de vino, para no limitar sus completísimas aportaciones, entre 6 y 8 grados.

### NOTAS DE CATA

“Es importante determinar que el aspecto visual denota la ausencia absoluta de procesos de filtrado y separación, por lo tanto tiene una ligera turbidez generada por las levaduras en suspensión que le están aportando matices secundarios al vino constantemente.

La fase olfativa viene marcada por los tres pilares en los cuáles se basa el proceso de selección de las botas y que determina los porcentajes de "saca" de cada una de ellas:

1. Influencia biológica
2. Influencia salina
3. Influencia almendrada amarga

Manzanilla compleja, muy aromática y con todos los elementos característicos de un vino de crianza biológica muy prolongada en perfecta sintonía, con una vejez media entorno a 12 años.

La fase gustativa desarrolla una amplitud en la boca inusitada y excepcionalmente intensa, es difícil encontrar manzaniillas con tantos parámetros manifestándose en la boca. Larga, equilibrada, sin sensaciones alcohólicas y excepcionalmente sávida (concepto de frescura).

Servir en copa de vino para no limitar sus completísimas aportaciones entre 6 y 8 grados.

No limitéis este gran vino solo como bebida de aperitivo, gran complemento de todo tipo de tapas frías, huevas, ensaladillas, sopas frías andaluzas, salazones, ensaladas con la intervención de vinagres y todos aquellos platos con tendencias basadas en maceraciones con cítricos como ceviches”.