

FICHA VINO

Nombre Bodega:

Bodegas del Río

Nombre Vino:

Manzanilla fina Solera Playa

Añada:

Sistema dinámico de criaderas y soleras, **media crianza biológica**, se estima una edad de envejecimiento media de 4 años.

Manzanilla de media crianza biológica con procedencia de viña propia, **Viña Casilla Verde del Pago Miraflores Baja**, pago costero de albarizas muy heterogéneas.

Nuestra Bodega de maduración se encuentra a **orillas del Guadalquivir**, Bodegas del Río, antigua serrería de Astilleros en el histórico **barrio de Bonanza**, supone un enclave ideal, bodegas totalmente expuestas a las brisas marinas.

Manzanilla fresca, etérea y sávida, a la vista presenta un color amarillo pajizo, en nariz destacan aromas de velo de flor pronunciados y en boca es rápida, vertical, salina y persistente.

Denominación de Origen:

Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Color:

Amarillo pajizo

Tipo: Manzanilla fina.

Tipo de uva:

PALOMINO

Alcohol:

15°

pH/acidez:

3.06/4.50

Azúcar residual:

< 2Gr/L.

¿Certificado orgánico?:

NO

¿Certificado biodinámico?:

NO

Características de los viñedos (edad, suelos, etc.):

Viñedos de la variedad Palomino, clon Palomino 84, con una vejez de 33 años, forman parte del Pago Miraflores, pago costero históricamente productor de manzanillas. Sus suelos son de una albariza blanca y heterogénea muy influenciado por las brisas marinas y rocíos nocturnos (blandura).

Elaboración (incluyendo levaduras usadas):

La época de vendimia es a finales de agosto y principios de septiembre, la recolección es a mano y se transporta en un pequeño remolque auto basculante para garantizar la integridad de la uva a la llegada del lagar que se encuentra en la misma viña, Casilla Verde supone una antigua casa de viña con lagar propio.

De la tolva, un tornillo sinfín transporta la uva a la moledora donde se rompe el grano y a través de la bomba de vendimia pasa a los desvinadores donde se separa la primera fracción, la primera YEMA con destino a elaborar nuestras manzanillas, este mosto se desburba a través de un tamiz rotatorio y pasa a los depósitos de corrección de acidez, ph y sulfitado, posteriormente pasan a los depósitos de fermentación con control de temperatura donde fermentan a una temperatura controlada entre 24° y 25°C donde en un principio se hicieron los pies de cuba, inoculados con levaduras especializadas tipo SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS NEUTRA, de esta forma minimizamos los riesgos de actividades desfavorables en la fermentación.

Terminada la fermentación los mostos se sacan en limpio dos veces, se alcoholizan hasta llegar a 15.5°C y se clarifican con carbón decolorante, gelatina vegetal y bentonita, una vez que entran en madera no se vuelven a clarificar.

Crianza:

El proceso de crianza comienza en Casilla Verde, donde se encuentran la clase más joven, a partir de aquí, esta manzanilla joven madurará en Bodegas del Río en Bonanza, aquí continúa su recorrido por el sistema de criaderas y soleras, hay tres clases más, haciendo un sistema de tres criaderas y una solera, **SOLERA PLAYA FINA.**