

“La Guita”

Comparte lo bueno.

Variedad

100% Palomino fino.

Viña

100% localizada en el área de Sanlúcar, principalmente en el Pago de Miraflores.

Suelo

Suelos calizos con alto contenido en carbonato cálcico y textura arcillosa.

Elaboración

Fermentación en acero inoxidable. Alcoholización, tras el deslío y clasificación, a 15 % alc. Crianza por el tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sanlúcar de Barrameda.

Tipo de Crianza

Biológica (bajo velo de flor)

Edad Media: 4 años **Acidez Total:** 4.5 g/l Ac. Tartárico

Alcohol: 15 % vol. **Azúcar residual:** <1 g/l

Cata

Amarillo pajizo pálido y brillante. Fresco, delicado, muy salino y con notas florales (cítricas). En boca, suave de entrada, tiene un recorrido de ligera estructura y fina mineralidad. Muy fresco y persistente.

Gastronomía

Perfecto para el momento del aperitivo o un picoteo informal. Es un magnífico acompañante para el jamón, los quesos, las conservas, los patés... En la comida, ideal maridaje de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

90+

Robert Parker

91

Wine Spectator

