



EST. 1896

LUSTAU

THE BEST SHERRY IN THE WORLD®

MANZANILLA PASADA DE SANLÚCAR

Almacenista Manuel Cuevas Jurado



TIPO DE UVA CRIANZA

Palomino Fino

La solera de esta Manzanilla Pasada se compone de ochenta botas, con sus correspondientes criaderas, que se envejecen en las bodegas de Don Manuel Cuevas en Sanlúcar de Barrameda, donde el Río Guadalquivir desemboca en el Océano Atlántico.

PRESENTACIÓN

Botella de 50 cl. de diseño exclusivo de Lustau.

NOTAS DE CATA

Pálido, color paja, esta Manzanilla Pasada es muy aromática, con reminiscencias a manzana verde y la característica brisa marina. Un vino seco y fresco, ligero y sin embargo con cuerpo y una acidez refrescante.

SERVICIO

Servir ligeramente frío como aperitivo, con tapas, almendras, aceitunas, etc., o para acompañar marisco fresco, ostras y pescado blanco. También con salmón ahumado y espárragos blancos. Una vez abierta la botella, guardar en el frigorífico, y mantener como un vino blanco de mesa.

*Medalla de Oro Best in Class en el
International Wine & Spirit Competition 2011
90 puntos Parker*

Alcohol	Densidad	pH	Acidez Volatil	Acidez Total	Azúcar residual
17	0,9825	3,41	0,24	4,29	1