



3 EN RAMA

MANZANILLA DE SANLÚCAR

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2024

Un **verano largo y seco**, junto con un **otoño** casi inexistente caracterizado por **lluvias mínimas** y **altas temperaturas**, ha moldeado el carácter de esta colección. Además, el período de **letargo** del velo 'flor' ha sido **más largo** de lo habitual. Esta manzanilla de Sanlúcar que compone la saca de primavera 2024 es **más estructurada**, manteniendo la frescura y viveza que la caracteriza.

NOTAS DE CATA

Color **amarillo limón** con reflejos dorados. Fresca, **salina** y punzante en nariz. La **camomila**, el **hinojo** y la almendra tostada se entrelazan con la **soja** y matices **herbáceos**. En boca es ligera y **salina**, con un final amargo y **almendrado**.

SERVICIO

Disfruta esta manzanilla en rama fría (7-9°C) con **ostras** o **ceviche de lubina**.

Alcohol 15%	Azúcar residual 0,04 gr/l	Vejez media 4 años	Muy seco ● ● ● ● ● ●
----------------	------------------------------	-----------------------	----------------------