



3 EN RAMA Manzanilla de Sanlúcar

VARIEDAD

100% Palomino.

SACA 2025

En Sanlúcar, la estación invernal fue **menos exigente** que en Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María, promoviendo la **formación de un velo de "flor" más consistente**, reflejando en la manzanilla una **frescura** y equilibrio impecables.

NOTAS DE CATA

Color **amarillo limón** con reflejos dorados. Fresca, salina y punzante. Aromas de **camomila, hinojo y almendra tostada** se entrelazan con soja y matices herbáceos. En boca destaca su final **amargo** y almendrado.

SERVICIO

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

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