



## 3 EN RAMA Manzanilla de Sanlúcar

### VARIEDAD

100% Palomino.

### SACA 2026

En Sanlúcar, la estación invernal marcada por la **elevada humedad y la influencia marítima**, propiciaron un **velo de flor más persistente y uniforme**, reflejando en la manzanilla una mayor frescura y un equilibrio impecables.

### NOTAS DE CATA

Color **amarillo limón** con reflejos dorados. Fresca, salina, especialmente aromática y punzante. Aromas de **camomila, hinojo y almendra** se entrelazan con notas de **miel y sutiles matices herbáceos**. En boca es seca, equilibrada y persistente con un final ligeramente **amargo y almendrado**, acompañado de un suave recuerdo meloso.

### SERVICIO

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

Alcohol 15%	Azúcar residual 0,01 gr/l	Vejez media 4 años	Muy seco ● ● ● ● ● ●
----------------	------------------------------	-----------------------	----------------------