

LUSTAU

ALMACENISTA®



MANUEL
CUEVAS
JURADO

MANZANILLA
PASADA

VARIEDAD

100% **Palomino**

CRIANZA

La solera de la Manzanilla Pasada está formada por **80 botas**. Esta Manzanilla es envejecida en las bodegas de **Manuel Cuevas Jurado**, en la Calle Trabajadero, en **Sanlúcar de Barrameda**.

NOTAS DE CATA

De color **pajizo pálido**, esta Manzanilla Pasada es **deliciosamente aromática**, con recuerdos almendrados, anisados y con el característico matiz de la brisa marina. **Seca, fresca y ligera**, aún con la esencia y cuerpo de una Manzanilla y con una refrescante acidez.

SERVICIO

Servir a **7 - 9°C**. Perfecto como aperitivo, con tapas o como acompañante de mariscos, **ostras**, pescados blancos, **salmón ahumado** y espárragos.



Alcohol 17%	Densidad 0,9825	pH 3,41	Acidez Volátil 0,24	Acidez Total 4,29	Azúcar Residual 1	Vejez Media 7 años
-----------------------	---------------------------	-------------------	-------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	------------------------------