

## Manzanilla Muyfina



Añada	Criaderas y soleras
Bodega	Barbadillo
Den.origen	Jerez, Xere, Sherry
Uvas	Palomino fino
Fecha de cata	11-12-24
Tipo de vino	Fino
Precio	4,35
Puntuación	7

## VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Viñedo: Viñedos de Gibalbin y Sta Lucía en Jerez Superior Nº de Hectáreas: 400 Hectáreas Edad: 30 años Rendimiento: 9.500 Kilos/Hectárea Tipo de suelo específico: Albariza Poda: Poda cordón simple Microclima específico: Viñedos situados en el interior de manera que la uva tiene una buena maduración Tipo de Vendimia: Manual a granel Fecha de inicio: Habitualmente a mediados de agosto Duración: 17 días

VINIFICACIÓN Depósitos: Acero inoxidable 400.000 litros Temperatura: 22º Tiempo: 10 días Levadura: Autóctona y seleccionada por la bodega

CRIANZA Y ELABORACIÓN Tipo de crianza: Biológica Sistema: Criaderas y Solera Tiempo de crianza: 4 años bajo velo de flor Ubicación de las bodegas: Sanlúcar de Barrameda Bodegas de crianza: La Nueva, Angioletti, Toro y Pastora Botas totales: 7.000 Tipo de vasija: Bota jerezana de roble americano Proceso de elaboración: Después de la fermentación del mosto de uva palomino, se escogen los vinos más delicados y se encabezan con alcohol vínico hasta 15% vol. Este vino fortificado llamado “sobretablas” se destina a la crianza en botas jerezanas, habitualmente de 500 litros, para que se desarrolle sobre la superficie el velo de flor. Este velo, formado por levaduras del género *Saccharomyces Cerevisiae*, transforma el sobretablas en manzanilla con el paso del tiempo. El sistema de crianza se caracteriza por las sacas y rocíos del vino entre las criaderas y soleras de las distintas bodegas.

## Análisis enológico

Alcohol: 15%

pH: 3,1 Acidez Total: 4,0

Azúcar residual < 2g/l.

Sulfuroso total: entre 50 y 100 mg/l

## Fases de la cata:

### Visual

De color amarillo pajizo con ribete ligeramente verdoso, limpio y brillante. Lagrima intensa

### Olfativa

Aromaticamente intenso, con aromas salinos y a almendras amargas

### Boca

Entrada sávida, con gustos almendrados y de otros frutos secos, acidez correcta y amargor final