

BODEGAS LA CIGARRERA – DENOMINACION DE ORIGEN “MANZANILLA-SANLUCAR DE BARRAMEDA”

FICHA TECNICA MANZANILLA LA CIGARRERA



Tipo de vino: Manzanilla

Denominación de origen: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Detalles de cata: Vibrante y fresco, con aromas de levaduras y toques salinos. El vino en el paladar es rico y sustancioso, con un final largo. Servir muy fría entre 7 y 9º.

Tipo de crianza: Crianza biológica bajo velo de flor. Partimos de mostos de la variedad Palomino, obtenido mediante presiones suaves y sometidos a fermentación completa. El posterior encabezamiento a 15º en volumen propicia la crianza biológica consistente en la aparición espontánea de una levadura natural que se cría sobre la superficie del vino impidiendo el contacto de éste con el oxígeno. Solo se cría en bodegas de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, por sus especiales condiciones climáticas.

Gastronomía: Ideal con tapas, mariscos, pescados, chacinas, ensaladas, sopas frías, etc.

Información técnica:

Variedad: Palomino fino 100%

Fecha de vendimia: Mes de Septiembre

Fermentación: Total con adición de alcohol hasta los 15º

Permanencia en barricas: 4 años en barricas de roble americano por el sistema de Criaderas y Soleras

Contenido alcohólico: Graduación 15º

Azúcar: Inferior a 5 gramos por litro. Normalmente menos de 1 gramo/litro

Acidez total (tartárico): Entre 3 y 5 gramos/litro

Acidez volátil (acético): Menor de 0,25 gramos/litro

Glicerina: Menos de 2 gramos/litro

Filtración: Filtro de tierras, papel y amicróbico

Otra información:

Formato 0,75 cl.

6 Unidades por caja

80 Cajas por pallet

480 Unidades por pallet

Formato 0,375 cl.

12 Unidades por caja

100 Cajas por pallet

1.200 Unidades por pallet