



MANZANILLA CLASSIC

INFORMACION BASICA

Zona de elaboración: Sanlúcar de Barrameda

Tipo de uva: 100% Palomino fino

Tipo de crianza: Uva prensada y fermentada en acero inoxidable. Encabezado a 15% y sometido a crianza biológica bajo levaduras de flor en barricas de roble por el tradicional sistema de soleras y criaderas.

Años de crianza en bodega: 3 años.

Datos analíticos:

Graduación: 15°.

Azúcares: 1 gr/l.

Acidez: 4,47 gr/l.

DESCRIPCIÓN

Manzanilla Classic Fernando de Castilla

NOTAS DE CATA

Color: Pajizo.

Nariz: Punzante, pero suave.

Boca: Agradable, ligero y seco.

MARIDAJE

Embutidos, frutos secos, aceitunas, mariscos y pescados.

RECOMENDACIONES DE SERVICIO Y CONSERVACIÓN

Servir entre 5 y 8°

	1/2 Botella	Botella	Caja
Formato Format	37,5 CL	75 CL	x 6
% Alc.	15	75 CL	
Peso Bruto Gross Weight	0,76	1,2	7,34
Código de barras Bar code	8423360020082	8423360020068	28423360020062