

MANZANILLA EN RAMA ESENCIA DE LA ANDANA



Introducción

Nombre: ESENCIA DE LA ANDANA

Origen: Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda

Variedad: PALOMINO

Grado Alcohólico: 15 °

Información

Tipo Vino: Manzanilla con solera de más de 80 años y con siete criaderas.

Vista: Color amarillo oro pálido con reflejos dorados. Lágrima abundante, glicérico.

Cata:
Aroma: Nariz intensa, algo punzante. Muy compleja. Olivas negras, almendra tostada, aromas salinos y de marisma, flores blancas, miel, humo, tabaco.

Boca: Potente, glicérica, muy larga. Muy seca, salina, amargor muy equilibrado, untuoso, final explosivo de frutos secos y tostados. Muy Equilibrado y complejo.

Gastronomía: Marisco, Jamón, Pescado Blanco, pescado al horno, Ahumados, Salazones, Caviar, Sopas frías, Alcachofas, Habas, Espárragos, Setas, Quesos.