

“La Guita” En Rama.

SACA DE OCTUBRE 2015

Variedad

100% Palomino fino.

Viña

100% localizada en el área de Sanlúcar, principalmente en el Pago de Miraflores.

Suelo

Suelos calizaos con alto contenido en carbonato cálcico y textura arcillosa.

Elaboración

Fermentación en acero inoxidable. Alcoholización, tras el deslío y clasificación, a 15 % alc. Crianza por el tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sanlúcar de Barrameda.

Tipo de Crianza

Biológica (bajo velo en flor)

Edad Media: 4,5 años **Acidez Total:** 4,5 g/l Ac. Tartárico

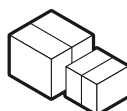
Edad Media: 15% vol. **Azúcar residual:** <1 g/l

Cata

Amarillo pajizo brillante. Fresco, delicado, muy salino y con notas florales (cítricas). En boca, suave de entrada, tiene un recorrido de ligera estructura, fina mineralidad y rica persistencia.

Gastronomía

Perfecto para el momento del aperitivo o un picoteo informal. Es un magnífico acompañante para el jamón, los quesos, las conservas, los patés... En la comida, ideal maridaje de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.



Grados

Formatos

Botellas/Caja

Cajas/Palet

15

375 ml

12

96



WINES & SPIRITS

Te esperamos en  y en www.laguita.com