"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 cálcido 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



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

JOSÉ ESTÉVEZ
WINES & SPIRITS

Te esperamos en f y en www.laguita.com