

FICHA TECNICA Manzanilla PASADA MARUJA

94
Puntos
R.Parker



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Crianza biológica que, tras años y años de crianza, llega a presentar ligeras notas de oxidación. Con características entre la manzanilla fina y el amontillado
Crianza	Sistema de 3 criaderas (<i>más criaderas y solera de Maruja</i>)
Vejez	15-20 años
Sacas	2 al año
Graduación	16,00 % Vol. (por concentración)
Presentación	500 ml x 6 botellas
Cata	Manzanilla de color dorado, con notas yodadas, miel, curry y tiza. Muy salina y mantecosa. Gran persistencia
Servicio	12-15 °C Temperatura
Maridaje	Mariscos y pescados, Embutidos y salazones, Ensaladas, adobos, sopas frías.

