



MANZANILLA PASADA EN RAMA PASTORA

Dar con una trama bodeguera como la de Barbadillo, tiene su cosa.

Además de edificios más grandes o chicos, de puertas de palillería, tejas, alguna uralita vieja, suelos de piedra de tarifa e, incluso, calles con nombre propio, está la memoria.

Esa memoria te lleva a preguntarte qué fue de Pastora. Qué pasó con Pastora.

La Manzanilla la echaba de menos. El bebedor antiguo, casi el más antiguo, también.

De pronto volverá a sentir su vino mientras suena Pepe Pinto con la Niña Lola.

No todo iba a ser jazz moderno en el Marco de Jerez.

Pastora es una manzanilla de larga crianza biológica. Hunde sus raíces en las soleras de Solear, de donde pasa a ocupar un espacio muy concreto en la bodega La Pastora, con clara orientación al río, justo sobre el terraplén que dividen los barrios alto y bajo sanluqueño. Es una bodega absolutamente propicia para la crianza. Pastora, por edad, es una manzanilla pasada. Ronda los nueve años. Sin embargo, las condiciones de crianza de la bodega que la guarda ofrecen un vino biológico todavía, muy alejado del carácter austero que se adivina en a manzanilla En Rama Saca Estacional que nos ofrece el casco bodeguero de El Potro. Cincuenta metros de distancia entre dos edificios que propician la aparición de dos manzanillas totalmente diferentes.

DATOS ANALÍTICOS:

Alcohol: 15% vol.

Acidez Total: 4.0 ± 0.1 g/L

PH: 3.3 ± 0.1

Azúcar Residual < 2 g/L

Sulfuroso Total < 20

NOTA DE CATA:

Pastora se caracteriza por su color amarillo dorado, aromas marcados a levadura, con recuerdos salinos y marinos. La entrada es intensa y con mucho sabor, aunque seguidamente se nota la suavidad propia de las manzanillas que se embotellan directamente de la bota.



BARBADILLO

DESDE 1821