



MANZANILLA **ÁS** de MIRABRÁS - SUMATORIO

El punto de partida de esta Manzanilla es el vino blanco ÁS de Mirabrás de la cosecha 2019.

El vino Manzanilla ÁS de Mirabrás-SUMATORIO es joven de crianza estática. El velo ha hecho un trabajo liviano, aportando complejidad aromática y afilamiento en boca, pero sin llegar a los estándares de una biológica en criaderas y soleras. Es una Manzanilla por tanto con alma de vino blanco.

Proviene de botas de Manzanilla criadas por separado. Cada una desarrolló una crianza biológica independiente, hasta ahora, que hemos decidido lanzarla al mundo haciendo un sumatorio de una parte de ellas.

DATOS BÁSICOS

Tipo de vino: Manzanilla
DO: Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Variedad: Palomino Fino
Embotellada en rama

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico: 15.0 % vol
Acidez total: 4.9 g/L
pH: 3.25
Sulfuroso residual 10 mg/L
Alérgenos: Sulfitos



BARBADILLO

DESDE 1821