



ÁLVARO DOMEQC S.L.

## Manzanilla La Jaca Sanlúcar de Barrameda

---



**Bodega:** Alvaro Domecq

**Tipo de Vino:** vino seco de Sanlúcar de Barrameda

**Variedad de Uva:** 100% Palomino

**Elaboración:** se trata de un vino de crianza biológica en velo de flor elaborado en bodegas de Sanlúcar de Barrameda.

**Crianza:** 4 años de crianza en bodega

**Grado Alcohólico:** 15% / vol.

**Tasting:** Pale and vivacious straw yellow colour. Intense and delicate on the nose, with floral, apply notes, hints of olive and vanilla and just a touch of saltiness. Delicious and fresh, with a dry, clean finish. Slight suggestions of spice and bitterness.

**Maridaje y Servicio:** Debe servirse muy fría, en torno a los 7°C. Es ideal como aperitivo acompañando todo tipo de tapas y mariscos. También se puede comer con ella, acompañando diversas variedades de pescados. Al embotellarse se rompe la crianza biológica natural, por lo que se recomienda como período de consumo óptimo un año desde su embotellado.

**Formato:** Botella de 37,5cl y 75cl. Caja de 12 botellas.