



## Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un piacere per tutti gli appassionati di sherry secco

### **Beschreibung:**

Sebbene gli sherry manzanilla appartengano al gruppo dei fino, si differenziano per due aspetti essenziali. Poiché questi sherry possono essere vinificati solo a Sanlúcar de Barrameda, vicino alla costa, i buoni manzanilla hanno sempre una fine nota salata, che ricorda una brezza marina salata. Inoltre, hanno spesso un'acidità estremamente piacevole, poiché le uve palomino vengono tradizionalmente raccolte circa una settimana prima di raggiungere la piena maturazione. Dopo quattro anni di invecchiamento nel classico sistema solera criadera, il Manzanilla "La Jaca" si rivela particolarmente saporito, con una freschezza tipica della regione. Perfetto come aperitivo o con crostacei e una serie di tapas.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdi. Il bouquet presenta note speziate di fiori di lievito e sottili sentori di noci e olive verdi. Al palato è leggero e fresco, dolce e caldo, estremamente secco e piacevolmente iodato, con delicati aromi di rovere e mandorla intensa e grande lunghezza.

### **Ideale con:**

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

### **Servierempfehlung:**

tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Spagna

**Appellation:** Jer

**Produttore:** Álvaro Domecq

**Allevamento:** 50 Mesi in grandi botti di legno

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Varietà d'uva:** 100% Palomino Fino

**Artikelnummer:** 12001--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO  
Álvaro Domecq

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Palomino Fino
<b>Allevamento:</b>	50 Mesi in grandi botti di legno
<b>Vol. alcolici:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	tra 8 e 10 gradi