



Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un piacere per tutti gli appassionati di sherry secco

Descrizione del vino:

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 un invecchiamento di quattro anni nel classico sistema della solera criadera, il Manzanilla "La Jaca" si rivela particolarmente saporito, con un frcheur tipico della regione. Perfetto come aperitivo o per accompagnare crostacei e una serie di tapas.

Nota di degustazione:

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 di mandorla intensa e grande lunghezza.

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la cremè brûlée o il cremè caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Consigli per il consumo:

tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Andalusia
Sottoregione:	Jerez
Produttore:	Álvaro Domecq
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	12001--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	tra 8 e 10 gradi