

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta La Goya Manzanilla

Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

Madeira

moderada

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

15%

AÇÚCAR

1,0 g/l

ACIDEZ

3,89 g/l

PH

NOTAS E PREMIAÇÕES

91 pontos Guía Peñín 2019

DEGUSTAÇÃO

O nome deste vinho remonta ao ano de 1918 e presta homenagem a Aurora Mañanos Jauffret (1891-1950), dançarina espanhola conhecida como La Goya. Um dos destaques da vinícola, tem coloração dourada pálida, com aromas finos e intensos, que combinam notas de amêndoas tostadas, cascas de frutas cítricas e camomila. No paladar, é leve, seco e suave, com final persistente e untuoso.

TERROIR

Localizados em Sanlúcar de Barrameda, os vinhedos se beneficiam da umidade e dos ventos do Atlântico e do microclima único da região. Solos calcários de "albariza" (que significa farinha branca, em espanhol), com areia e argila.

ELABORAÇÃO

Vinho de "crianza biológica", sob a "flor", com leveduras autóctones selecionadas ao longo dos anos. O vinho permanece 7 anos em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano, usados ao longo dos anos nesta vinícola centenária.

HARMONIZAÇÃO

Excelente para acompanhar peixes e frutos do mar, especialmente mariscos e peixes fritos. Perfeito para aperitivos como as tapas espanholas.