

PREMIUM WINES

Delgado Zuleta La Goya XL Manzanilla en Rama Reposada - 500 ml Fortificado



UVAS

100% Palomino

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

REGIÃO

PRODUTOR

Delgado Zuleta

TEOR ALCOÓLICO

15%

NOTAS E PREMIAÇÕES

94 pontos Guía Peñín 2017 93 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Este é o mais alto nível de Manzanilla, extraído de uma solera exclusiva reservada de La Goya, um vinho muito exclusivo, com garrafas limitadas. De cor dourada e brilhante, tem aromas de cereal tostado, notas cítricas e balsâmicas. No paladar, é seco, fresco, suave, cremoso e muito persistente. Um Manzanilla saboroso, com notas marinhas, de azeitonas e de frutas secas.

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 criação biológica, sob a "flor". Mais de 10 anos de criação, em sistemas de "soleras" e "criaderas", em tonéis de carvalho americano.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar jamón ibérico, pratos com lagostins ou camarões, ou apenas com algumas amêndoas para aproveitar todas as virtudes do vinho.