

LA GUITA



País España

DO/Región Manzanilla Sanlúcar de Barrameda

Bodega La Guita, Grupo Estevez

Variedad(es) Palomino

Añada NV

Elaboración Vendimia manual, primer prensado para obtener

mosto de yema, fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, se hace la selección organoléptica del vino para porteriormente encabezar a 15 grados de alcohol y así iniciar el proceso de criaderas y soleras donde

se realizará su proceso de crianza biologica.

Grado Alc. 15 abv **Servicio** 8-10 °C

Presentación 375 ml/750 ml

Puntuaciones Robert Parker 90, Wine Spectator 91

NOTA DE CATA

Vista De color amarillo pajizo pálido, brillante , buena

densidad en copa.

Nariz Fresca, expresiva, notas florales y de frutos secos, la

presencia en nariz de su notable mineralidad.

Boca Su entrada en boca es amable, buena estructura,

fresco, equilibrada con su alcohol, un retrogusto de

mineralidad.

Maridaje Magnifico aperitivo, jamón iberico, aceitunas,

conservas, ostras, sardinas, algunos pescados.

CONTACTO

ventas@dottowine.com comercial@dottowine.com

Teléfono: 50350955



