

MANZANILLA SOLEAR

"Solear belichaamt Sanlúcar de Barrameda's unieke combinatie van kustzeebries en wijnbouwtraditie. Solear Manzanilla rijpte 6 jaar in onze eeuwenoude vaten en zijn elegante en delicate kenmerken hebben ertoe geleid dat Wine Spectator Magazine hem heeft erkend als de beste Manzanilla ter wereld." AWARDS 95 Puntos - The Wine Spectator Top 100 Wine List Medalla de Bronce - Decanter World Wine Awards 2013 Medalla de Bronce - The Drink Bussines Fortified Masters 2013 Medalla de Plata - The Selection Magazine Sherry Competition 2015 (Alemania) 91 Puntos - Ultimated Wine Challenge 2015 (VS) Medalla de Oro - Challenge International Du Vin 2015 (Frankrijk)

Vinification

Soort veroudering: Biologisch Systeem: Criaderas y Solera (Een dynamisch systeem dat de traditionele vermenging van nieuwe wijn met oudere wijnen mogelijk maakt) Rijpingstijd: 6 jaar Locatie van de kelders: Sanlúcar de Barrameda Rijpingskelder: Bonanza, San Agustín, San Roberto, Arboledilla y Pastora Totaal vaten: 12.500 Type vaten: Typische Jerez bota gemaakt van Amerikaans eiken. Productieproces: Na de gisting van de most van de Palomino worden de meest delicate wijnen geselecteerd en versterkt met een distillaat op basis van wijn om het alcoholgehalte op 15% vol te brengen. Het resultaat wordt "sobretablas" genoemd en deze wijn is bestemd om te rijpen in typische vaten van 500 liter uit Jerez, waar zich een crèmekleurige sluier op het oppervlak ontwikkelt, die "flor" wordt genoemd. Deze sluier, die wordt gevormd door gisten van het geslacht Saccharomyces Cerevisiae, verandert in de loop van tijd de sobretablas in Manzanilla. Het rijpingssysteem wordt gekenmerkt door de verschillende vaten in de afzonderlijke wijnkelders, die in Jerez van oudsher bekend staan als de sacas en de rocíos. De procentuele hoeveelheid wijn die van en naar elk vat wordt vervoerd en de frequentie waarmee dit gebeurt, zijn van essentieel belang voor het succes van de vinificatie.

Smaakimpressie

Prachtig zuiver, briljant en intens. Lichtgele kleur met aantrekkelijke glinsteringen in het licht. Aantrekkelijk en eerlijk in de neus, met intensiteit en finesse afkomstig van het langdurige contact met de flor. Delicate hints van zilte en kamille. Buitengewoon droog in de mond, maar daarna zacht en harmonieus in de afdronk. Subtiel, licht, ziltig en met een aanhoudende en aangename smaak.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fina

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Tapas
Spaanse ham
Artisjokken
Asperges
Koude en warme soepen
Schaaldieren
Zalm

Bodem
Albariza

Appelatie
D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda