

MANZANILLA SOLEAR EN RAMA

Bodegas Barbadillo produceert sinds 1999 Solear Pasada en Rama Manzanilla wijn in het gebied van de Marco de Jerez wijngaard. Het was in dat jaar dat we de beslissing namen om de "En Rama" wijnbottelingstechniek te gebruiken; een systeem waarbij de wijn rechtstreeks van het vat naar de fles wordt overgebracht. Op die manier konden we een van de beste tradities van Sanlúcar de Barrameda herstellen: lange periodes van biologische rijping. Het is de enige van onze Manzanilla's die vier keer per jaar uit de vaten wordt gehaald, samenvallend met het begin van elk seizoen: lente, zomer, herfst en winter. Elke "saca" heeft zijn eigen nuances en organoleptische kenmerken, waardoor deze wijn een perfecte combinatie van kracht en subtiliteit biedt. Af en toe worden manzanilla wijnen onderworpen aan extra lange rijping periodes. In die periode zal de flor in dikte afnemen waardoor een lichte vorm van oxidatie kan plaatsvinden waardoor de complexiteit van de wijn zal toenemen. Deze wijnen worden dan "Manzanilla Pasada" genoemd. De wijnen hebben meer structuur, maar blijven de mooie delicate karakteristieken behouden van de biologische rijping.

Vinification

Deze nieuwe toevoeging is een Manzanilla die rechtstreeks uit het vat wordt gehaald en vrijwel ongefilterd wordt gebotteld (alleen heel licht om de grotere deeltjes gist en hout te verwijderen). Deze wijnen zijn verkregen van palomino druiven. De druiven ondergaan een lichte kneuzing waardoor de druiven open springen. Ze ondergaan geen agressieve persing en ze ondergaan een volledig fermentatie proces. Ze worden verrijkt tot 15% en ondergaan een biologische rijping. Dit proces moet geheel uitgevoerd worden in de bodega's die in Sanlucar de Barrameda gesitueerd zijn Het unieke microklimaat van de stad, gesitueerd aan de monding van de rivier Guadalquivir, fasciliteert het groeien van de florlaag met haar bijzondere karakteristieke kenmerken. Hieraan hebben de biologisch gemaakte wijnen van Sanlucar haar speciale organoleptische kenmerken te danken die hen onderscheidt van de rest van de sherrystreek. Zo nu en dan zullen Manzanilla wijnen blootgesteld worden aan extra lange rijping waardoor de florlaag zal afnemen waardoor een minimale vorm van oxidatie kan optreden. Deze wijnen worden dan "Manzanillas Pasadas" genoemd.

Smaakimpressie

Dit is een Manzanilla met een grotere intensiteit, kleur en smaak, met meer dynamiek en levendigheid. Omdat het een frissere en meer directe versie is, is het een wijn die minder lang meegaat, dus moet hij in een meer directe periode worden gedronken. Een hele heldere bleek stro kleurige wijn. Een krachtig delicaat bouquet met veel bloemige aroma's die je de associatie geven van kamille, amandelen en deeg. Droog, fris en met een delicaat palet. Licht en soepel ondanks de droge afdronk. Mooie delicate zuren die je de fijne sensatie geven van frisheid met een subtiel bittertje in de afdronk.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	15.00	0.375 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino

Serveertemperatuur
6°C à 8°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat
Micro-klimaat

Domein

Bodem
Albariza

Foodpairing
Vis en schaaldieren
Gezouten vis
Gerijpte ham
Salades
Dressings
Koude soepen

Appelatie
D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda