



MANZANILLA LA KIKA

La manzanilla imposible, al límite de la crianza biológica bajo eterno velo de flor. Representa la esencia de la albariza, de las soleras de botas centenarias y del cuidado y esmero en una bodega de Sanlúcar. El mejor de los vinos de Francisco Yuste en homenaje a su madre, Doña Caridad Brioso, conocida en vida como Kika

producto.variedad 100% Palomino
desTexto

producto.maridaje A una temperatura de servicio entre 10 y 12 grados, su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos. A cualquier hora y en cualquier momento

producto.crianza Biológica. 13 años.

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 10-12 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.momentoConsumo Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Oro viejo, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de frutos secos y levadura, recuerdos a brisa marina y toques salinos y yodados. Notas de tiza, muy mineral, compleja y elegante.

BOCA: Rotunda, seca, salina y a la vez muy fresca y ligera. Paso firme, envolvente. Frutos secos y notas tostadas. Perfectamente equilibrada. Muy larga y persistente.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Medalla de Oro SWA 2017, SWA 2018. Critics' Choice Trophy SWA 2018, uno de los 14 mejores vinos del mundo, único en crianza biológica.

PRODUCTO.MARIDAJE

A una temperatura de servicio entre 10 y 12 grados, su armonía ideal es el Langostino de Sanlúcar y el jamón ibérico de bellota. Perfecta con marisco, salazones, guisos de pescado, quesos y embutidos. A cualquier hora y en cualquier momento

BODEGA.DENOMINACION
D.O. Manzanilla - Sanlúcar de
Barrameda

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

**BODEGA.VINIFICACIONENLA
PROPIEDAD**
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional