



MANZANILLA SAN LEÓN

La Manzanilla de las soleras fundacionales de 1822, insignia de la bodega, con una crianza bajo velo de flor de 7-8 años. Representa la esencia del Barrio Bajo de Sanlúcar y la cercanía al mar, una manzanilla intensa y punzante, con todos sus matices yodados y la frescura propia del sistema dinámico de criaderas y soleras.

producto.variedad 100% Palomino
desTexto

producto.maridaje Manzanilla San León es el vino ideal junto a jamón, quesos y pescados. Donde alcanza su armonía perfecta es con el marisco, especialmente el Langostino de Sanlúcar

producto.crianza Crianza biológica 7/8 años

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 7-10 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Convencional

producto.momentoConsumo Gastronómico / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

PRODUCTO.NOTADECATA

VISTA: Dorado pajizo, limpio y brillante.

NARIZ: Intensidad aromática media-alta con notas de levadura. Tiza y mineralidad propia de la albariza.

BOCA: Seca, yodada, compleja y delicada. Persistente.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Mejor Manzanilla del Mundo 2017. 92 puntos Peñín.

PRODUCTO.MARIDAJE

Manzanilla San León es el vino ideal junto a jamón, quesos y pescados. Donde alcanza su armonía perfecta es con el marisco, especialmente el Langostino de Sanlúcar

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

BODEGA.ANYOCREACION
1822

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION
Convencional

**BODEGA.VINIFICACIONENLA
PROPIEDAD**
Yes

BODEGA.VITICULTURA
Convencional