



## 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.gradoAlcohólico** 15%

**producto.temperaturaDeServicio** 7-10 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoDeConsumo** Gastronòmic / 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.

iguazú

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

## 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