

Variedades

100% Palomino

Origen

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Suelo

Albariza

Vinificación

Fermentado en depósitos de acero inoxidable a temperatura inferior a 22 grados, con levaduras seleccionadas propias

Crianza

Crianza biológica. por edad, es una manzanilla pasada (más de 9 años de media), sin embargo, las condiciones de crianza de la bodega que la guarda ofrece una manzanilla con crianza biológica viva y elegante. Embotellado sin filtrar

Características

Blanco, Tradicional, Generoso seco, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 15 %, Ph: 3.3, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



BARBADILLO MANZANILLA PASTORA PASADA EN RAMA - 75 CL

BARBADILLO EN SINGULAR, Jerez, Sanlúcar
de Barrameda

45305 37,5 CL
45305 MAGNUM
45305 75 CL