"La Guita"®

Comparte lo bueno.

Variedad
100% Palomino fino.

Viña
100% localizada en el área de Sanlúcar, principalmente en el Pago de Miraflores.

Suelo
Suelos calizos con alto contenido en carbonato cálcico y textura arcillosa.

90+

Robert Parker

91

Wine Spectator

Elaboración
Fermentación en acero inoxidable. Alcoholización, tras el deslío y clasificación, a 15 % alc. Crianza por el tradicional sistema de Criaderas y Solera en Sanlúcar de Barrameda.

Tipo de Crianza
Biológica (bajo velo de flor)

Edad Media: *4 años*

Acidez Total: *4.5 g/l Ac. Tartárico*

Alcohol: *15 % vol.*

Azúcar residual: *<1 g/l*

Cata
Amarillo pajizo pálido y brillante. Fresco, delicado, muy salino y con notas florales (cítricas). En boca, suave de entrada, tiene un recorrido de ligera estructura y fina mineralidad. Muy fresco y persistente.

Gastronomía
Perfecto para el momento del aperitivo o un picoteo informal. Es un magnífico acompañante para el jamón, los quesos, las conservas, los patés... En la comida, ideal maridaje de mariscos, pescados y productos de sabor salino y acidez destacada.

Grados	Formatos	Botellas/Caja	Cajas/Palet
15	Miniatura	96	-
15	Guitarrita	24	77
15	375 ml.	24	54
15	750 ml.	12	60
15	750 ml.	6	105

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

JOSÉ ESTÉVEZ
WINES & SPIRITS

Te esperamos en f y en www.laguita.com