

La Guita®

Comparte lo bueno.

Variedad

100% Palomino Fino.

Viña

Procedente de pagos costeros de Sanlúcar de Barrameda, principalmente del emblemático e histórico Pago de Miraflores.

Suelo

Albariza de lentejuelas principalmente con una capa de Lustrillo y Albariza de tosca cerrada.

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: 4,5 años. **Acidez Total:** 4.5 g/l Ac. Tartárico.

Alcohol: 15 % vol. **Azúcar residual:** <1 g/l.

N.º de Sacas: 4/Año.

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

Grados	Formatos	Botellas/Caja	Cajas/Palet
15	375 ml	24	54
	750 ml	6/12	105
	1500 ml	4	60

