

FICHA TECNICA
Manzanilla MARUJA

90
Puntos
R.Parker



Variedad	100% Palomino Fino
Viñedo	Pago del Hornillo (Sanlúcar de Barrameda)
Suelo	Albariza
Elaboración	Crianza biológica, envejecida bajo una capa de levadura llamada velo de flor
Crianza	Sistema de 8 criaderas
Vejez	8-9 años
Sacas	8-10 al año
Graduación	15,00 % Vol.
Presentación	750 ml x 6 botellas / 375 ml. x 12 botellas
Cata	Manzanilla de color amarillo dorado, con notas yodadas y minerales, salina y fresca. Muy persistente.
Servicio	12-15 °C Temperatura
Maridaje	Mariscos y pescados, Embutidos y salazones, Ensaladas, adobos, sopas frías.

