

**MANZANILLA MUY FINA – MANZANILLA DENOMINACIÓN
DE ORIGEN – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS
BARBADILLO, S.L. – C/LUIS DE EGUILAZ 11 – SANLÚCAR DE
BARRAMEDA E-11540. ESPAÑA 15%**

Manzanilla fina criada bajo velo de flor, en nuestras Bodegas en la ciudad de Sanlúcar de Barrameda, por el peculiar método de clases. Seis generaciones de la familia BARBADILLO avalan la calidad de este producto.

EXAMEN VISUAL: un amarillo pajizo como el sol en el tardo otoño.

EXAMEN OLFATIVO: cáscara de naranja, nueces, avellanas, cereza seca, tostadura, ciruela amarilla deshidratada y plátano al ron.

EXAMEN GUSTATIVO: entra bien en el paladar pero después se crea un vacío degustativo para llegar al final con un alcohol que casi quema destacando su fortaleza cuando llega en zona esófago y estómago; el nivel de acidez no es alto y el contenido de glicerina es bueno.

COMBINACIÓN COMIDA-VINO: bizcochos con chocolate blanco

OPINIÓN PERSONAL: un vino dulce a la nariz y seco en boca, con la nariz compleja y la entrada en la boca muy interesante.

El ritmo simple y relajado de este vino se basa sobre los sencillos principios de un procedimiento enológico bueno y honesto como es costumbre en esta zona de España.