LA CALLEJUELA

BLANQUITO JEREZ MANZANILLA PASADA

Andalousie , Espagne

Disponibilité	SAQ À VENIR
Millésime	N.M.
Appellation	Manzanilla DO
Sols	Albarizas (Marne souple de couleur blanche ayant une grande capacité de rétention de l'humidité)
Altitude Des Vignes	75 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord-Sud
Cépages	100% Palomino
Viticulture	Traditionnelle
Palissage	Guyot
Pi/Hect	3246 pi/ha
Vendanges	Manuelle
Levures	Indigènes
Élevage	Système de Solera et Criaderas. La flore à 12 ans d'âge en moyenne.
Alcool	15.5% alc./vol.
Sulfites	35 mg/l
Sucre	1,5 g/l
Acidité	3,85gr/l
Couleur	Or jaune
Dégustation	Arômes intenses et très concentrés. Il mêle la fraîcheur de la pomme à de robustes notes d'iode et à la délicatesse des pétales blancs. La bouche est ferme et minérale, épicée, avec des rappels de foins. Sec et salin du début à la fin.
Température De Service	7°C
Humain	Francisco Romero Blanco